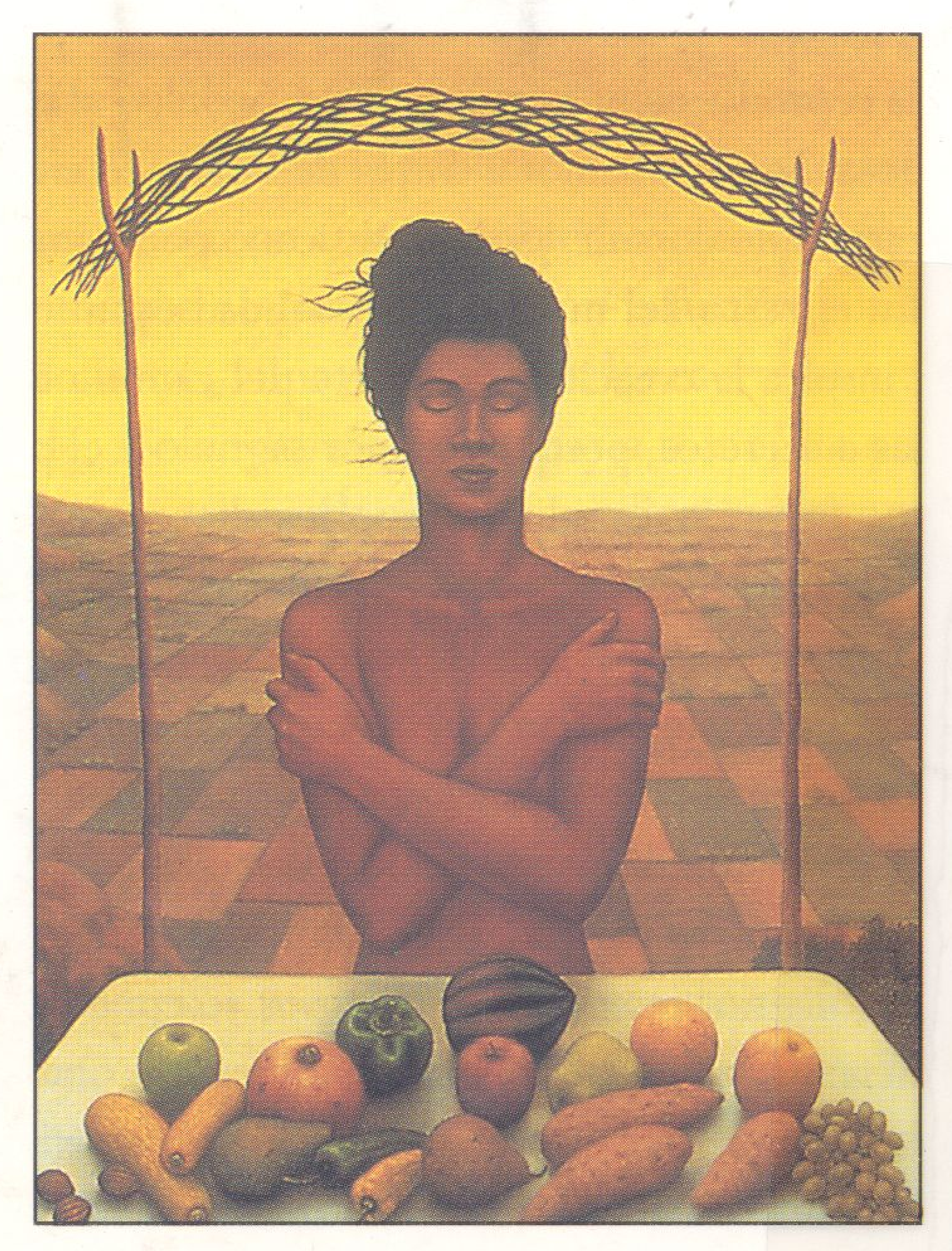
إيزابيل ألليندي

أفروديت

حكايات ووصفات وأفروديتيات أخرى



الترجمة عن الإسبانية: رفعت عطفة

• رفعت عطفة: مواليد مصياف من العام 1947 .

• مجاز في فقه اللغة الإسبانية وآدابها من جامعة أوتونوما في مدريد.

• كاتب ومترجم له أكثر من ثلاثين عملاً مترجماً عن الإسبانية من أهمها: كتاب التساؤلات لبابلو نيرودا، ثلاثية الكوميديات البربرية، أضواء بوهيمية، كلمات قدسية لرامون دل باليه - إنكلان، ابن لص لمانويل روخاس سيبولبيدا، البيت الأخضر لماريو بارغاس ليوسا، مذكرات بقرة لبرناردو أتشاغا، ملحمة آل ماركس لخوان غويتيسولو.

• صدر له عن دار ورد الترجمات التالية: المخطوط القرمزي والوله التركي لأنطونيو غالا، الخطة اللانهائية وابنة الحظ لإيزابيل ألليندي، قصة النورس والقط الذي علمه الطيران للويس سيبولبيدا، علي باي العباسي لرامون مايراتا.

• ترجمت بعض أعماله إلى اللغة الإسبانية، وكان آخرها ديوان إغفاءات على حلم متكرر، الذي صدر في مدريد باللغتين العربية والإسبانية من العام 1999 ، وقد قدم له وترجمه المستعرب الإسباني الكبير عيسى ريوساليدو.

أفروديت

* إيزابيل ألليندي
* أفروديت
* ترجمة رفعت عطفة

* الطبعة الأولى 2000
* الناشـــــر : ورد للطباعـــة والنشـــر والتوزيـــع
سوريـــة ـ دمشق ☎ 3321053
* تصميم الغلاف والإشراف الفني والطباعي : د. مجد حيدر
* التنضيد والإخـــراج الفني : دار الحصاد للطباعة والنشر والتوزيع

إيزابيل ألليندي

أفروديت

حكايات ووصفات وأفروديتيات أخرى

اختيار الرسوم: روبرت شكتر

وصفات: بانتشيتا ليونا

ترجمة رفعت عطفة

تقديم

مرّة أخرى تخرج علينا إيزابيل ألليندي، مثل بعض شخصياتها، التي تملك القدرةَ على الاختفاء والظهور آن تشاء وكيف تشاء. تمسك بموضوعاتها فلا تلبث أن تُصبح مطواعة لمشيئتها مثل عجينة لا تخرج من بين يديها إلّا كما تريد ويريد القارئ، وكأنّها تشكل العالم على شبهنا، وعلى ذوقنا. هكذا رأيناها في كتاباتها الأولى، وهكذا هي في *الخطّة اللانهائية وابنة الحظّ*. وفي *أفروديت* أرادت أن تختلف، فجاء اختلافها عزفاً منفرداً على مقام الرواية، يحمل الكثير من نزوع الإنسان في مسيرة الحياة التي يرسم إيقاعها موضوعان شغلا البشرية وتسبّبا بالحروب والويلات كما تسببا بالفرح والحلم والإبداع، وهما الحبّ والطعام. إنهما الفنّان اللذان كانا محطّ تفكّر الإنسان وتأمّله، إبداعاته وإرهاصاته، وبحثه الدائم عن الجديد فيهما.

لقد أرادت الكاتبة في هذا العمل الذي يجمع بين فن الرواية وفن البحث وفن الطعام، بل وحتى التاريخ والرسائل، أن تأتي بجديد وقد حقّقت ذلك على مستويات عدّة: منها أنّه عمل مشترك. ومع ذلك فهي تمسك بخيوط العمل، فلا تشعر، لولا إشاراتها، أنّ هناك أحداً غيرها قد ساهم فيه. فأسلوبها يشكّل الخيط الذي يأخذ بك وينسيك جهد الفنان المتواري في الظل، بحيث يتداخل الموضوعي مع الذاتي، والتخييلي مع الواقعي، داخل شبكية هذا العمل الفردي والجماعي في آن.

وإيزابيل ألليندي حين تتحدّث عن الإيروسية إنّما تفعل ذلك من وجهة نظر الحب الكامن فيها، ومن وجهة نظر الولوج في أعماقها التاريخية تحليلاً ومعرفةً وموسوعيةً. فتبدأ بالإيروسية في الثقافة المصريّة القديمة والمسيحية، انعطافاً إلى الثقافة العربية الإسلامية، مروراً بالهندية واليابانية، واليونانية والرومانية، وصولاً إلى الوقت الراهن. لتقدم لنا عملاً موسوعياً ممتعاً، ينطوي على الصراحة والثقة بالنفس، والنكتة والسخرية أحياناً. من هنا كان لابدّ من التنويه إلى أن هذا العمل بعيدٌ عن الإسفاف، وقريب من الشفافية، وذلك كيلا نقع في المباشر وبالتالي في التافه.

رفعت عطفة

أهدي هذه الهذيانات الإيروسية

إلى العشّاق اللعوبين

وإلى ـ لماذا لا؟ ـ الرجال المذعورين والنساء الحزانى.

إيزابيل ألليندي

نَفَسُهُ مثل عسل مطيّب بالقرنفل الفوّاح؛
فمه، حلوٌ مثل مانغا ناضجة.
تقبيل جلده مثل تذَوُّق اللوتس.
تكويرة سرّته الخفية مثل ضمّة من توابل.
ما تبقى من ملذاتٍ وحده اللسان يعرفها،
لكنّه لا يستطيعُ البوحَ بها.

سرْنْغاريكا، كومارادادانّا
(القرن الثاني عشر)

مدخل
وموسيقى نزَوية

حين تغيب الشمس ويميل المرء طبيعياً للتأمل،
تصير الخمسون سنة مثل آخر ساعات المساء.
ومع ذلك فالغروب في حالتي
يدفعني للخطيئة، وربّما لهذا السبب
في خمسينيتي أتفكَّرُ بعلاقتي
بالطعام وبالإيروسية،
نزعة الجسد أكثر ما يُغويني،
على الرغم، وتلك هي المسألة،
من أنه ليس أكثر شيء مارسته.

أندمُ على الحِمْيَاتِ، الصحونِ اللذيذة التي رفضتها بطلاناً، تماماً كما أحزن على فرص ممارسة الحبّ التي تركتها تفوتني لانشغالي بأعمال عالقة أو لفضيلة متشددة. أكتشفُ وأنا أتنزّه في حدائقِ الذاكرةِ أنّ ذكرياتي مرتبطة بالحواس. عمّتي تِرِسا التي راحت تتحوّلُ إلى ملاكٍ وماتت وأجنّةُ أجنحةٍ على كتفيها، مرتبطة في ذهني وللأبد برائحة حبّات سكاكر البنفسج. فحين كانت تظهر هذه السيِّدةُ الساحرةُ في زيارةٍ لنا، بملابسها الرماديّة تضيئها بحشمة قبّة مطرّزة ورأس ملكةٍ متوّجٍ بالثلج، كنّا نُهرعُ، نحن الأطفال، للقائها فتفتح محفظتها بوقار وحركاتٍ طقسية، هي نفسها دائماً، ثم تُخرِجُ علبةَ صفيحٍ صغيرةً مزوّقة وتعطينا حبات كراميلا خبّازية اللون. مذ ذاك وما أن يخطر أريجُ البنفسجِ المتميز في الهواء حتى تعود صورةُ تلك العمّة، التي كانت تسرقُ من حدائق الغير أزهاراً لتحملها إلى مُحْتَضَري الميتم، غيرَ ممسوسةٍ إلى روحي.

عرفتُ بعدَ أربعين سنة أنّ ذلك كان طابَع جوزفين بونابرت، التي كانت تؤمن بشكلٍ أعمى بالقدرة الأفروديتية لذلك الأريج الهارب الذي سرعان ما يهاجم بكثافة شبه غثيانية، وسرعان ما يختفي دون أن يترك أثراً ليعودَ ويتأجّج من جديد. كانت نساء بلاطات بلاد اليونان يستخدمنه قبل كلِّ لقاء غراميّ ليعطّرن أنفاسهنّ والمناطق الجنسية، لأنَّ اختلاطه برائحة العرق الطبيعية والإفرازات النسائية

ينعش الحنين عند أكثر الرجال شيخوخة ويهزّ روحَ الرجال الشبان بما لا يُحتمل. اللون البنفسجي في التانترا، الفلسفة الصوفية والروحية التي تنشد الوحدة في كلّ المستويات، بدءاً من الكون وحتى أدنى الأشياء، حيث الرجلُ والمرأة مرآتان للطاقة الإلهية، هو لون عضو الأنثى، لذلك تبنته بعض الحركات النسائية.

رائحةُ اليود النافذة لا تأتيني بصورِ الجِراح والعملياتِ الجراحية، بل بصورة قنفذ البحر، تلك المخلوقات البحرية الغريبة المرتبطة حتماً باطلاعاتي الأولية على أسرار الحواسّ. كنتُ في الثامنة حين وضعتْ يدُ صيّاد خشنة لسانَ قنفذ في فمي. حين أزور تشيلي، أبحثُ عن فرصة للذهاب إلى الشاطئ لأجرِّب من جديد قنافذ أُخْرِجَت من البحر توّاً، وفي كلّ مرّة يُثقِل عليّ ذات الخليط من الرعب والذهول اللذين شعرتُ بهما خلال ذلك اللقاء الحميم الأول مع الرجل. فالقنافذ لا تنفصل عندي عن ذلك الصياد، عن كيسه الذي يتقطّرُ ماءَ بحرٍ وعن استيقاظي على الحسيّة. هكذا أتذكّرُ الرجالَ الذين عبروا حياتي ـ لا أودّ التباهي، فهم ليسوا كثراً ـ بعضهم من نسيج بشرتهم، وبعضهم من طعم قبلهم، رائحةِ ثيابهم أو نبرة همسهم، والجميع تقريباً مرتبطون بغذاء ما خاص. أكثف لذة جسدية، يُستمتع بها دون عجلة في سرير غير مرتب وسرّي، مزيج تام من مداعبات وضحك وألعاب ذهنية، له طعم الخبز المستطيل، برسيوتو *baguette prosciutto*، الجبن الفرنسيّ ونبيذ الراين. مع أيٍّ من كنوز المطبخ هذه ينبثق أمامي رجلٌ بذاته، حبيب قديم يعود ملحاحاً، كطيفٍ عزيز، ليلقي ضوءاً ما شقيّاً على عمري الناضج. فهذا الخبز مع الجامبون والجبن يعيدُ إليّ رائحة عناقاتنا الأولى، وهذا النبيذُ الألمانيّ يعيد إليَّ طعمَ فمه. لا أستطيع أن أفصل الإيروسية عن الطعام، كما لا أجد سبباً لعمل ذلك، على العكس أريد الاستمرار بالتمتع بما تسمح به قواي وحسن مزاجي. من هنا جاءت فكرةُ هذا الكتاب، الذي هو رحلة دون خريطة عبر مناطق الذاكرة

الحسيّة، حيث الحدود بين الحبّ والشهيّة واهنة إلى حدٍّ أنّها كانت تضيع منّي كليّاً.

ليس من السهلِ تبرير مجموعة إضافية من وصفات المطبخ أو التعليمات الإيروسية، ففي كلِّ عامٍ يُنشر الآلافُ منها ولا أعرفُ صراحةً من يشتريها، لأنّني لا أعرِف من يطبخُ أو يمارس الحبَّ بواسطة كتابٍ تعليمي. الناس الذين يكسبون عيشهم بجهدهم ويصلون خفيةً، مثلك ومثلي، يرتجلون في القدور وبين الملاحف أفضل ما يستطيعون، مستفيدين مما بين أيديهم دون تفكير كثير ودون مبالغاتٍ كبيرة، شاكرين ما تبقّى لهم من أسنانٍ والحظ الهائل لامتلاكهم من يعانِقون. إذن لماذا هذا الكتاب؟ لأنَّ فكرة البحث في الأشياء الأفروديتية تبدو لي ممتعةً وآمل أن تكون كذلك بالنسبةِ إليكم. أُحاوِل في هذه الصفحات الاقترابَ من الحقيقة، لكنّ هذا ليس ممكناً دائماً. فمثلاً، ماذا يمكن أن يُقالَ عن البقدونس؟ أحياناً يجب علينا أن نبتدع...

في أزمنة غابرة لجأت البشرية إلى خلاصات، حيلٍ وأعمالِ سحرٍ ولعب، يسارع الناس الوقورون والطاهرون إلى وصفها بالشذوذ، لإثارة الرغبة الغرامية والخصوبة. لا تهمّنا هذه الأخيرة هنا، فقد صار في العالم أطفال غرباء أكثر من اللازم، سنركِّزُ على اللذة. في كتابٍ عن السحر وشراب الحبِّ، المتراكم بين نصوص أخرى كثيرة فوق مكتبي، توجد صيغٌ مصدرها العصر الوسيط وأخرى سابقة عليه، بعضُها ما زال يُمارَسُ حتى الآن، مثل غرز الإبر في ضفدعٍ حيٍّ ومسكين ثمَّ قبره متمتمين بتعاويذ ليلة الجمعة. فيوم الجمعة يُفترض أنّه يوم المرأة والأيام الستة المتبقية هي أيام الرجل. مثلاً وجدت سحراً للإمساك بالمحب الفَرور، ما زال يُمَارَس في بعض قرى بريطانيا العظمى، حيث تعجنُ المرأةُ طحيناً بالماء والزبدة وترشّ الخليطَ باللعاب، ثمّ تضعه بين ساقيها لتمنحه شكل وطعم أعضائها السريّة، تخبزه وتقدِّم هذا الخبزَ لمبتغاها المرغوب. قديماً كانت تخلط شرابات دم ـ كثيراً ما تكون من

الإكسير الأحمر أو دم العادة الشهرية - وسوائل الجسد الأخرى، حيث تُخمَّرُ في طاسةِ جمجمة تحت ضوء القمر. ومن المفضل أن تكون جمجمةَ مجرم مات على النطع. توجد تنويعات مذهلة من هذا النوع من الأفروديتيات، لكنّنا سنركّز هنا على تلك التي يمكن أن تخطر في ذهنٍ ومطبخٍ طبيعيين. نادرون في أيامنا هذه من يملكون الوقت للعجن، أو منْ عندهم جمجمة شخص أُعدم. إنّ الغاية من الأفروديتيات هي إثارة الحبّ الحسيّ، لكنّنا إذا أضعنا الوقتَ والطاقة في صناعتها فسيسوء تمتّعنا بتأثيراتها. لذلك لا نُدخِل هنا وصفات تحتاج إلى نفسٍ طويل، باستثناء بعض الحالات الاضطرارية، مثل مأكولاتنا التي نعدّها لحفلات المجون. كما تجاهلنا عمداً الوصفاتِ القاسية. لا أفهم كيف سيستطيع من يقضي النهار في إعداد طبيخ من ألسنة الكناري التفرُّغَ للألعاب الإيروسية فيما بعد. إنّ خاطرة صرف الوفورات على بضع عشرة عصفور هشٍّ من هذا النوع لنزع ألسنتها دون رحمة يقتل شهوتي الجنسية للأبد. روبرت شِكتِر مبدع الكائنات الخُرافية وحوريات هذا الكتاب التوضيحية عملَ خلال الحرب العالمية الثانية طياراً، ومع ذلك فأسوأ كوابيسه ليس القصف بالقنابل والموتى، بل بطة ساهية رماها ببندقية صيده. عندما اقترب منها كانت ما تزال تتخبَّطُ وعليه أن يقصم رقبتها ليجنبها احتضاراً طويلاً. منذُ تلك اللحظة صار نباتياً. يبدو أنَّ البطّة سحقت عند سقوطها خَسّةً، لذلك فهو لا يأكل هذه النبتة أيضاً. من الصعب جدّاً تحضير عشاء إيروسي لرجلٍ بهذه المحدودية. وما كان ألبِرتْ ليُساهمَ معي أبداً في مشروعٍ يحتوي على كناريات معذّبة.

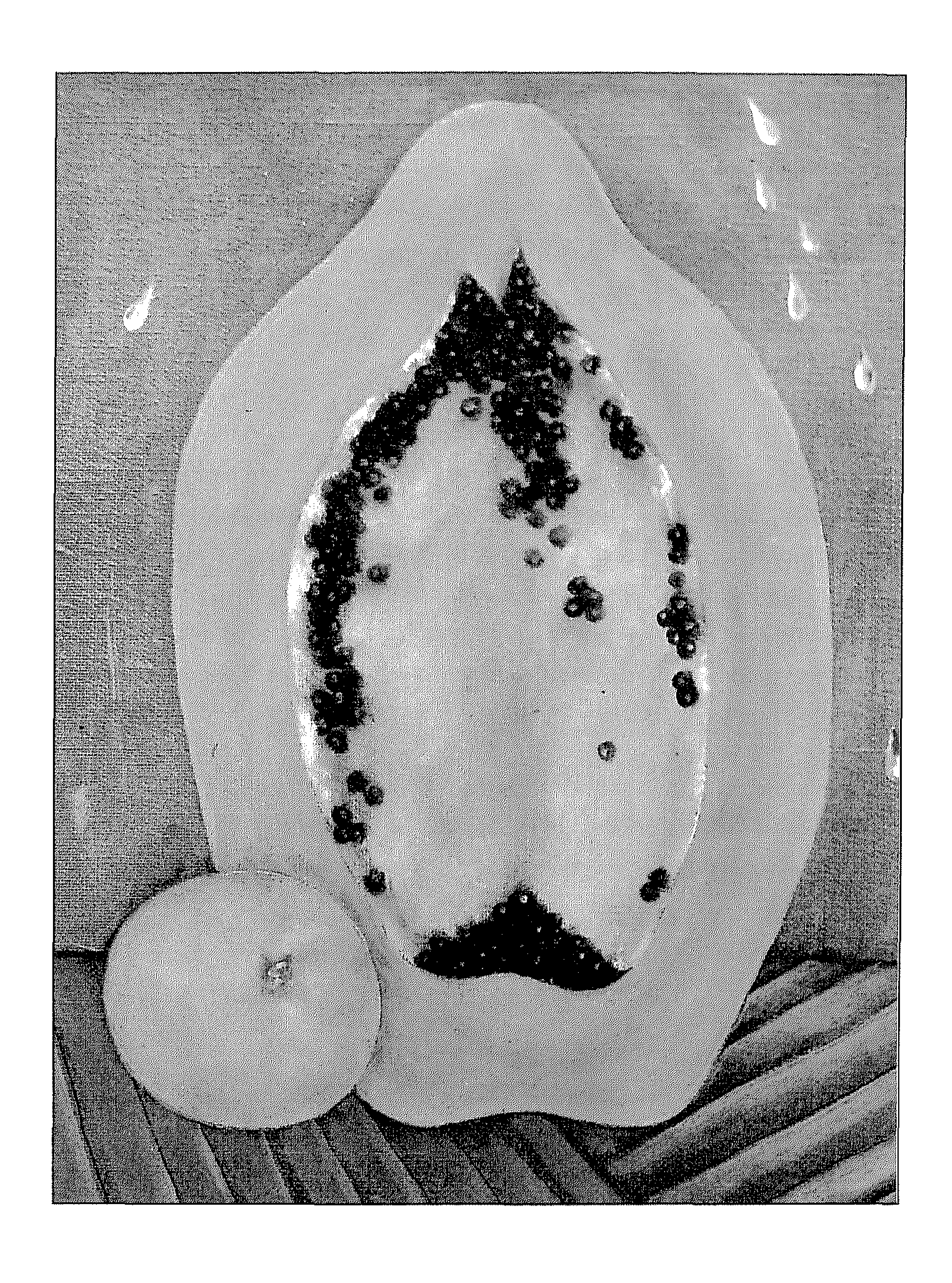
كذلك فإن زعانف سمكة قرش، خصيات بابون ومكوّناتٍ أخرى لا تظهر هنا، لأنّه من غير الممكن العثور عليها في المُجمعات التجارية المجاورة. وإذا ما اضطررتِ للجوء إلى هذه الحدود لرفع شهوتكِ الجنسية أو رغبتكِ بالحبّ فإننا نقترحُ عليك أن تراجعي طبيباً نفسانياً أو أن تبدِّلي شريكك. نحن نقصد هنا فنّ الطعام

الحسيّ وتأثيراته على ممارسة الحب ونقدِّمُ وصفات لمنتجاتٍ يمكن تناولها عن طريق الفم دون خطر الموت ـ على الأقل الفوري منه ـ وتكون إضافة إلى ذلك لذيذة. وبالتالي فملفوف البروكولي مستبعد. نقتصر على الأفروديتيات البسيطة، كالمحار الذي نتلقاه من فم الحبيب، حسب وصفة من وصفات كازانوفا التي لا تخطئ، والذي سحر بها زوجاً من الخبيثات المبتدئات، أو معجون العسل واللوز المطحون اللذيذ، الذي كان يلعقه مَنْ اصطفتهم كليوباترا عن أعضائها الحميمة، فيفقدون بذلك صوابهم، وكذلك وصفات حديثة قليلة الحُرَيْرات والكولِسترول. لا نقدِّم نقيعاً فوق الطبيعي، لأنّ هذا الكتاب عمليّ ونعرف كم من الصعب الحصول على قوائم الكوالا، وعيون السمندر وبول العذراء وثلاثة توابل على وشك الانقراض.

النهمُ طريقٌ مستقيم نحو الشبق، وإذا ما تمّ التقدّم فيه أكثر قليلاً قاد إلى ضياع الروح. لذلك فاللوثريون والكالفنيون وآخرون ممن يتطلعون إلى الكمال المسيحي، يأكلون بشكلٍ سيّئ. الكاثوليكيون بالمقابل، الذين يولدون محكومين بالخطيئة الأصلية وحالات الضعف الإنسانية، الذين ينقيهم سرُّ الاعتراف والجاهزون للعودة لارتكاب الخطيئة، أكثر مرونة بالنسبة للمائدة الطيبة، إلى حدّ أنّهم نحتوا تعبيرَ «لقمة الكاردينال» للتعريف بالشيء اللذيذ. لحسن الحظّ أنّهم أنشؤوني بين الأخيرين، وأستطيع أن ألتهم ما أرغب من لذيذ الطعام دون تفكيرٍ بالجحيم، بل بوركيًّ فقط، كما لم يكن من السهل عليّ أن أنفض عنّي محرمات الجنس. فأنا أنتمي إلى أجيال النساء اللواتي كنّ يتزوّجن من أوّل من «يصل (معهنّ) حتى النهاية» لأنَّهنّ ما إن يفقدن عذريَّتهنّ حتى يفقدن قيمتهن في سوق الزواج، على الرغم من أنّ خبرةَ زملائهنّ كانت، بشكلٍ عام، قليلة ونادراً ما يستطيعون التمييز بين البكارة والتظاهر بها. ولولا اختراع حبوب منع الحمل، والهيبيين، وتحرّر المرأة لكنّا حتى الآن أسيرات أحادية الزوجة البغيضة. في الثقافة اليهودية ـ المسيحية التي تقسم الفرد إلى جسدٍ وروحٍ والحبّ إلى دنيوي وإلهي كلُّ ما يتعلّق بالجنس



«نعمة الصباح» ـــــــــــــــــــــــــــــــــــ مارتن مادوكس



«عجّور الهند وبرتقال ومطر» ـــــــــــــــــــ سيلڤيا أوردونيز

مستنكَر باستثناء الإنجاب، وقد وصل بهم الأمر إلى حدّ أنّ الأزواج الورعين كانوا يمارسون الحبّ عبر ثقب على شكل صليب مطرّزٍ في قميص النوم. وحده الفاتيكان كان يستطيع تصوُّر شيء خلاعيّ! بينما يشكِّلُ الجنس في بقية أنحاء العالم أحد مكوِّنات الصحة السليمة، يلهم الإبداعَ ويشكِّلُ جزءاً من طريق الروح، ولا يرتبط بالخطيئة أو بالأسرار، لأنّ الحب الإلهي والدنيوي مصدره واحد ويُفترَض أن الآلهة تسعَدُ بلذّة الإنسان. من المؤسف أنّني تأخرت ثلاثين سنة حتى اكتشفته. توجد في السنسكريتية كلمة للتعبير عن الاستمتاع ببداية الخلق، الشبيهة بالاستمتاع الحسّي. الجماعُ في التيبت يمارَسُ كتمرين روحيٍّ، وهو عند التانترية شكلٌ من أشكال التأمُّل. الرجلُ الجالسُ في وضعية اللوتس يستقبل المرأة الجالسة القرفصاء، يعدُّ كلٌّ منهما أنفاسَهُ وذهنَهُ في بياض، يرفعان روحيهما نحو المقدَّس، بينما يتواصل الجسدان بأناقة هادئة. هكذا يروق التأمّلُ.

ساهم في هذا المشروع روبِرتْ شِكْتِر برسومه التوضيحية وبانتشيتا ليونا بوصفاتها وكارمن بالثِلْز كوكيلة أعمال. وشارك سلبياً قرابة الخمسين مؤلفاً رجعتُ إلى نصوصهم دون استئذانهم، ولا أنوي ذكرهم لأنّ وضع لائحة بمراجع العمل مزعج. النسخ عن مؤلفٍ واحدٍ سرقة أدبية، والنسخ عن كثيرين بحثٌ. كما ساهم فيه الكثيرُ من أصدقائي، وسارعوا إرضاءً لي إلى تجريب الوصفات ورواية تجاربهم، على الرغم من أنّهم كانوا على قناعة بأنّ هذا الكتابَ لن يرى النور.

بنزعة شاعرية خالصة خطر لروبرت شِكتِر أن يرفقَ الكتابَ بقرص موسيقى إيروسية، ويُقسِّمَ الكتابَ إلى أربعة فصول مثل فصول فيفالدي، لكن وجدنا أنّها جاءت مبادرة مشوَّشة. حاولت بانتشيتا أن تبدع صحونها آخذة بالحسبان منتجات كلّ فصل من الفصول، لكنها وحين طلب منها روبرت أن تعطيه أسماء موسيقية أرسلته إلى الجحيم. يبدو أن معظم المصطلحات الموسيقية إيطالية

ولا يمكن أن نسميّ *burrito con chile* بـ *allegro ma non troppo* أي الذرة بالشطة، بطرب لكن ليس زائداً. لذلك إذا وجدتم في هذا الكتاب بعض الموسيقى الإيطالية التي يمكن أن تكون قد أفلتت من أيدينا فلا تعطوها أهميّة: فهي محض نزوة من رسّامنا. أيضاً لم تلقَ فكرة قرص الموسيقى نجاحاً لأنّنا لم نستطع أن نتفق على نوع الموسيقى المعتبرة إيروسيّة. فبانتشيتا كانت تميل إلى البوليرو لرافيلْ، وروبِرتْ إلى باخ، وأنا إلى لحنِ أرغنٍّ صغير تسرّب ذات مساءٍ صيفيٍّ من نافذتي بينما... حسناً، هذه حكاية أخرى.

روبِرت علميٌّ. لم يسمح لي بالحيل الروائيّة، وطالبني بالدقّة. كان عليّ أن أُريه جبل الكتب المستخدمة في البحث، وتثمين الطاقة الأفروديتية لوصفات بانتشيتا بمنهج من اختراعه. لجأنا إلى متطوّعين من كلا الجنسين ومختلف الأعراق، تجاوزوا الأربعين، لأنّ مغليّ البابونج وحده يثير الأكثر شباباً، مما سيخرِّب إحصاءاتنا. وبعد دعوتهم للعشاء ومراقبة سلوكهم قمنا بقياس وتسجيل النتائج. كانت شبيهة بتلك التي توصّلتُ إليها قبل سنوات حين عملتُ صحافيّة، وكان من نصيبي أن أكتبَ تحقيقاً حول فاعلية السحر الأسود في فنزويلا، فالأشخاص الذين عرفوا أنّهم هدفٌ للطقوس الفودوية بدؤوا يهذون وينفثون أمزجة شيطانيّة، طفحت البثور في حناجرهم وسقط شعرهم، بينما الذين استمرّوا في جهلهم السعيد بقوا نشيطين كما في السابق. بالنسبة لهذا الكتاب، اعترفَ الأصدقاءُ الذين تمتّعوا بأفروديتياته وأخبروا عن قدرتها بأفكارٍ لذيذة، اندفاعاتٍ سريعة، إقلاعاتِ خيالٍ شرير وسلوكٍ حذر، لكنّ الذين لم يعرفوا بالتجربة أبداً التهموا الطبيخ دون تبدُّلات ظاهرة. وفي حالتين أو أكثر كفى ترك المخطوط على الطاولة بشكل بادي العنوان جيّداً لتفعلَ قدرتُهُ الأفروديتية فعلها: فقد بدأ الندماء يعضون آذان بعضهم بعضاً حتى قبل أن نقدّمَ العشاء. أستنتج بالتالي أنه من المناسب كما في حالة السحر الأسود تنبيه المشاركين، وبذلك نُوَفِّرُ الوقتَ والجهد.

ما أن وضعنا المخطط حتى انطلق كلّ واحدٍ منّا إلى مهمّته، ومع تزايد انبثاق الحوريات والكائنات الخرافية ومخلوقاتٍ أخرى أسطورية من قلم رصاص روبِرت، والأطعمة من مطبخ بانتشيتا والحسابات الرياضيّة من عقل كارمن، والمعلومات من المكتبة التي بحثتُ فيها، حتى تغيّر مزاجنا جميعاً. فروبرت خفّت آلامُ عظامه وفكّر بشراء زورق شراعيّ، بانتشيتا تخلّت عن صلاة السبحة، كارمن زادت عدّة كيلوغرامات، وأنا وشمتُ برغوث بحر على سرّتي. بدأت أوّل مظاهر الشبق حين برمجنا فهرس المواد، وفي اللحظة التي جرّبنا فيها أول اللقيمات الأفروديتية وضعنا قدماً في الحفلة الماجنة. روبرت عازب، ولذلك أفضِّل ألاّ أسأل كيف تدبّرَ أمرَه. كارمن بالثِّلْز حصلت على بشرة خزفية منذُ أن صارت تستحمّ في مرق الدجاج. زوج بانتشيتا وزوجي راحا يسيران قفزاً، جاحظي العينين يذهلاننا خلف الأبواب. إذا استطاعت هذه الصحون أن تفعل هذا الفعل في عجائز مثلنا فما الذي لا تستطيعه معك؟

عندما قاربنا النهاية واعتقدنا جميعاً أنّنا انتهينا ونقوم بالمراجعات الأخيرة أدركنا أنَّ بين هذه الأفروديتيات الكثيرة، بدءاً من البحريات بالأعشاب والبهارات وحتى القمصان المطرّزة، الأنوار الورديّة، والأملاح العطرية للحمّام، كان هناك أفروديتية واحدة أقوى منها جميعاً ولم نضمِّنها في الكتاب: الحكايات. في حياتنا الطويلة كمستمتعين تيقنّا أنا وروبرت وبانتشيتا وكارمن أنّ أفضل محرِّض على الإيروسيةّ، وهو فعّال مثل أكثر المداعبات خبرة إنما هو القصّة المرويّة بين الملاحف المكويّة توّاً لممارسة الحبّ، كما برهنت عن ذلك شهرزاد راوية بلاد العرب العجيبة، التي سحرت بلسانها الذهبيّ سلطاناً جائراً على امتداد ألفِ ليلة وليلة. عاد الرجلُ من ميدان المعركة دون إعلامٍ مسبق ـ وهو خطأ لا يُغتفر تسبّب بما لا يُحصى من المآسي ـ فوجد إحدى زوجاته، أحبّهنّ إلى نفسه، تتسلّى سعيدةً مع عبيدها. أمر بقطع رأسها، ثمّ قرَّرَ بمنطق ذكوريّ واضح أن يأخذَ كلَّ ليلة عذراء ويعدمها بيد الجلاّد عند الفجر وبذلك

لا تملك الوقت للخيانة. وكانت شهرزاد واحدة من آخر الفتيات الجاهزات في مملكة الكوابيس تلك. لم تكن جميلة بقدر ما كانت عارفة ومالكة لموهبة الكلام السهل والخيال الخصب. في الليلة الأولى وبعد اغتصاب السلطان لها دون زيادة في التروّي، رتّبث أوشحتَها وراحت تحكي قصّة طويلة ومذهلة استمرّت عدداً من الساعات. وما كاد ينبثق أوّل خيط من خيوط الفجر حتى صمتت بحشمة تاركة الملك عالقاً، فمنحها هذا يوماً آخر من الحياة وإن كان تحت خطر أن تُركِّب له قروناً في تفكيرها، نظراً لأنّ اليقظة لم تكن ممكنة بطريقة أخرى. وهكذا من قصّة إلى قصّة ومن ليلة إلى ليلة أنقذت الفتاةُ عنقها من الحسام، وخفّفت من قلق السلطان المَرَضيّ، وحصلت على الخلود. وما أن يحُضّرَ العشاء اللذيذ ويُقدَّمَ ويسري دفء الخمر ودغدغة البهارات في دروب الدم، وتُحمّر المداعبات الجلدَ حتى تحين لحظة التوقّف لدقائق، مؤخرين اللقاء كي يهدي العشاقُ بعضهم بعضاً حكايةً أو قصيدةً كما في أكثر تقاليد الشرق عذوبةً. أحياناً أخرى تُنعِشُ الحكايةُ العاطفة بعد العناق الأوّل، حين يُستعادُ النَفَسُ وشيءٌ من الفطنة، ويرتاح الحبيبان راضيين. إنّها طريقة جيّدة للإبقاء على الرجل، الذي ينزع للاستلقاء مخدَّراً، يقظاً، ويسلّي المرأة حين تبدأ بالملل. هذه القصّة أو الأبيات من الشعر فريدة: لا أحد قالها أو سيقولها بهذه النبرةِ وبهذا الإيقاع والصوت الخاصّ أو القصدِ الدقيق. رجاء، هذا لا يشبه الفيديو. وإذا لم يكن يوجدُ بينهم من يتقن الملكة الطبيعية لابتداع القصص، فمن الممكن اللجوء إلى لائحة الأدب العالمي التحريضية الهائلة بدءاً من أكثر النصوص الإيروسية تشويقاً، وحتى أكثر النصوص دهمائية في دعارتها، ما دامت قصيرة. فالأمر يتعلّق بإطالة المتعة بقراءة فقرات مثيرة لكنّها قصيرة، فطاقة الحبّ المكتسبة من العشاء يجب ألا تُهدَرَ في فرطٍ من الأدبيات. وهكذا يمكن لشيء هو من العاميّة بمكان، مثل الجنس، أن يتحوّل إلى فرصة لا تُنسى.

في كتابي حكايات *إيفا لونا* تظهر مقدّمة تستحضِرُ قدرةَ الحكاية، شيئاً لم يكن باستطاعتي كتابته لو لم أعشه. أطلب العذر لعجرفتي وذكري لنفسي، لكنّني أعتقد أنّه يوضّح ما قلته. المحبان إيفا لونا ورولفْ كارلِ يرقدان بعد عناق مشبوب. في ذاكرة رولف التصويرية (الفوتوغرافية) يشبه المشهد لوحة قديمة، الحبيبة بجانبه على السرير، وقد لمّت ساقيها، والشال على كتفها، وجلدها ما زالت تعلوه رطوبة الحبّ. يصف رولف الرسم على الشكل التالي:

الرجلُ عيناه مغمضتان، يدٌ على الصدر وأخرى على فخذها، في تواطؤٍ حميم. هذه الرؤية بالنسبة إليّ ملاذ لا يتبدّل، لا شيء يتبدّل، فابتسامة الرجل الهادئة هي ذاتها دائماً، فتور المرأة ذاته، طيات الملاحف ذاتها، وكذلك الزوايا المعتمة في الغرفة، نور المصباح يلامس دائماً ثدييها ووجنتيها من الزاوية ذاتها، وشال حريرها وشعرها الفحمي يسقطان دائماً بالرقّة ذاتها. في كلِّ مرّة أُفكّر فيها بك، أراك، أرانا هكذا متوقِفَين للأبد في هذهِ اللوحة، منيعين على تآكل الذاكرة السيِّئة. أستطيع أن أتسلّى طويلاً بهذا المشهد، حتى أشعر أنّني أدخل فضاء اللوحة ولا أعود المراقب، بل الرجل الذي يستلقي بجانب هذه المرأة. وعندئذٍ يتحطّم السكون المتناسق للرسم وأسمع أصواتنا قريبةً جداً.

ـ احكِي لي حكاية ـ أقول لكِ.

ـ كيف تريدها؟

احكي لي حكاية لم تحكِها لأحد من قبل.

دفاع عن الخطّائين

روبِرتْ شِكْتِرْ

تعرَّفت على روبِرتْ شِكْتِرْ في مكتبة من مكتبات الجوار، وهي مكان أرضيته مصنوعة من خشب ناعم وكراسيه قديمة تذكّرني ببيت جدّيّ. أمرُّ في كلِّ صباحٍ تقريباً على هذه المكتبة، مدفوعة بمشاعر متناقضة تماماً. فمن جهة يسحرني الغوص في هذه الأجواء المليئة بالأرواح الأدبية، ومن ناحية أخرى يضايقني جدّاً التأكّد من العدد الهائل من العناوين التي تظهر يوميّاً. فهذا الحجم من المنافسة يمزِّق قلبي. ولرفع المعنويات ليس هناك أفضل من كابوتشينو مضاعف ومحقون في الشريان، وحلوى هلال فوّاح «كرواسّان» يخفّفان الخوف آنياً. تمعّنتُ في روبِرتْ شِكْتِرْ منذ اللحظة الأولى، لأنَّ صورته الجانبية مماثلة تماماً لصورة جدّي، رحمه الله. ذلك الأنف المعقوف، والعينان فولاذيتا اللون، والشفتان القاسيتان قليلاً أثارت فضولي، فتعلّمت حبّ ذلك الرجل سرّاً قبل أن أبادله الكلمة الأولى. أفترض أنّه انتبه إلى نظراتي الملحاحة وأَذْعَنَ كفارسٍ سويسري، يمثّله، للمبادرة والسلام عليَّ. وهكذا انبثقت صداقتنا على قاعدة فنجان القهوة وحلوى الهلال، وسخرية محتشمة تنساب بين الاثنين مثل تيّار هائل. أحدٌ ما قال إن الحوار هو جنسُ الروح... وفي إحدى صباحات القهوة والحُرَيْرات المطقطقة اعترفتُ

لصديقي بأحد أحلامي الإيروسية الغريبة، كنتُ فيه قابلة روبِنز، لكّني أكبر سنّاً وأقفز عارية مثل جنّية بدينة في حديقةٍ مسحورةٍ، حيث ينمو هليون سامق كالأشجار وفطر كاليامبا شاحم وباذنجان مخيف وكلّ أنواع الثمار البضّة التي تتقطّرُ عسلاً كثيفاً وذهبيّاً. كذلك كان يوجدُ حيوانات في ذلك المكان العجيب: بطّ بالبرتقال، درّج مشوي، أرنب بالنبيذ، خنزير بالكراميلا وهذا الحبّار أو ذاك بالثوم. وبينما كنتُ أصف له هلوسات الفقير الهنديّ هذه، كان روبرت يجفّف العرقَ عن جبينه بحشمة، وربّما تسلية. نزع مشدّات اعتاد أن يشدّ بها يديه حين يكون لديه ألم المفاصل غير مُحتَمَل، وأخذ بأصابعه المشدودة مثل مخالب نسرٍ قلمَ رصاصٍ ورسمَ بسهولة رائعة حوريّة بدينة على منديل ورقيّ. هكذا سأصبحُ في المستقبل ما لم أتبع حميةً، فقبلتُ ذلك خجلة. وسرعان ما رأيت إنساناً نصفه حيوان يخرج راكضاً من قلمه، ولم يحتج لتوضح أنّ هذا ما كان يشعر به في داخله، على الرغم من المرض الذي عوج ظهره. بهذه الطريقة ولدت على ذلك المنديل الورقيّ الشخصيات التي ستتحوّل إلى أبطال لهذه الصفحات: الحوريات الجريئة، والكائنات الخرافية الجسورة.

ـ لماذا تأتيني هذه الكوابيس، يا روبِرث؟ منذ نصف قرنٍ وأنا أُصارع شياطين اللحم والشوكولا.

ـ لديّ أخبار سيّئة، يا عزيزتي. مازلتُ وأنا في الثانية والسبعين على حالي. الإغواء مستمرّ لكنّ التنفيذ يخونني ـ أجاب.

من هنا انحرف الحديث طبعاً باتجاه موضوع الأفروديتيات، بينما كنّا نشرب كابوتشينو آخر، ونسخرُ من قمصان نومي الشفافة التي صارت في كلّ يومٍ أقل فعالية في إبعاد زوجي عن الحاسوب، ومن ساقي روبرت اللتيْن ما عادتا تفيدان في ملاحقة النساء... ولا للهرب منهن! تنهّد روبرت قائلاً بحزنٍ: «كلُّ شيء بعد كلّ حساب، جنس». عند الكلام عن الأفروديتيات لجأ إلى معرفته الطبيّة وراح يضع لائحة من الذاكرة، لكن وبما أنني كنت أكثر حداثة منه لجأت

إلى أرشيف المكتبة للبحث عن نصوص تتعلّق بالمسألة. اكتشفنا أن المعلومات المتوافرة أقل ممّا هو متوقّع، وعزونا ذلك إلى أن الناسَ في نهاية هذه الألفية ما عادت تلهثُ في معارك الحبّ وتفضّلُ اللهاث في الرياضة. لكنّ هذا الاستنتاج متسرّعٌ ففي الحقيقة ما زال هناك الاهتمام ذاته بالأفروديتيات الذي كان يميّز طبّاخي لوكريسيا بورجيا، التي عتّمت شهرتُها كمسمّمة، لنقل هذا عرضاً، بشكلٍ ظالم على فضائلها كمُضيفة عظيمة. وما كدنا نبدأ أنا وروبِرت بالتقصي بين الأصدقاء والمعارف حتى واجهنا جبلاً من النصائح ينهال علينا. الجميع يريد أن يساعدَ في الموضوع ويجرِّبَ الوصفات. بعد ذلك وحين سرنا بالمشروع فاض عنّا المتطوّعون لالتهام مأكولات بانتشيتا بصرامة العسكر، ثم راحوا يهتفون إلينا في ساعات غير مناسبة ليحكوا لنا مآثرهم الإيروسيّة. لولا صداقة روبرت شِكتِر ماوُجد هذا الكتاب. ولولا مزاجه الحسن ومعرفته لأصبحت جدّة جدّية أكتبُ مآسٍ.

بانتشيتا ليونا

شيئاً فشيئاً رحتُ أنا وروبرت نعدّ لائحة بكلّ ذلك الذي يمكن أن يجمّل، حسب تجربتنا ومعرفتنا المتراكمة، الحياةَ الغرامية والحياة البسيطة. كان الطعامُ كما هو طبيعي على رأس القائمة. ما أن ذكرناه حتى خطرت لي بانتشيتا ليونا، أفضل طبّاخة عرفتُها وخرجتْ من يدي روبرت السحريتين رفيقة للحوريات والكائنات الخُرافية: فاتنة بكلّ طقوسها كساحرة مطبخ ومشروبات الحبّ. أعتقدُ أنّ عليَّ أن أُوضّح أن بانتشيتا هي أمّي، كيلا يُساءَ الفهم. وبما أنّني سأحشر نفسي في ورطة فإنّني أفضّلُ أن أفعل ذلك مع أناس ينالون ثقتي. لم أر هذه المرأة الزاهية، خلال السنوات الكثيرة التي مضت على صداقتي معها، تقدِّم الصحنَ ذاته أبداً، فهي دائماً تدخل تنويعاً ما وتزينه بأصالة فتتحوّل ملفوفة عادية بين يديها إلى عملٍ فنّي يشبه الإكِبانا، تلك التشكيلات الزهرية اليابانية المكونة من

زهرتي لؤلؤٍ وغصن ملتوٍ. إنّه انتصار الجمال على الندرة. لأمي روحٌ أنيقة، رشيقة وساخرة يمكن أن يُخلَط من النظرة الأولى بينها وبين الذهول الطائش. لا شيء من هذا: فهي ذات صفاء أصيل. عندما تهتمّ بموضوع تدرسه بتركيزِ عالم الفلك، لكن دون استعراض، وتفاجئنا تماماً حين تظهر علينا يوماً وقد صارت خبيرةً بشيءٍ لا أحد في الأسرة يتوقّعه. هذا ما حدث في موضوع عصر النهضة الإيطالي، الرسم الانطباعي، وأدب القرن العشرين. المطبخ أحد ركائزها القويّة. يكفيها أن تُجرِّب صحناً، مهما كان مصنّعاً، حتى تعرف مكوِّناته ونُسَبَها، كم من الوقت استغرق على النار، وكيف تستطيع تحسينه. هكذا صنعت عجّة لوزها الشهيرة انطلاقاً من وصفة أسرة أخرى كانت سرِّية، ومحفوظة مثل تعويذة منذ أيام الاستعمار في تشيلي. لا شيء يفوت حاسّة شمّها، وحليمات ذوقها وغريزتها كطاهية عظيمة. ولا حتى أسرار الباكالاو الخفيّة على الطريقة البيثكائية الخارج من فرن ريفي في بيلباو، ولا حلوى المسك المقدّمة في صحون صغيرة من الصدف في التعازي الدمشقية، وأقل من ذلك وصفات المطبخ الجديدة الساذجة وخاصّة المطبخ الجديد في كاليفورنيا، التي كانت تشمّها بحركة ساخرة. عادة ما يشكِّلُ الذهاب مع أمّي إلى مطعم تجربةً حرجة. تجوبُ، حين تدخلُ، الطاولاتِ مراقبةً الصحون الغريبة عن قرب مثيرةً أحياناً ذعرَ الزبائن. تقرأ صحن اليوم باهتمام بالغ، وتُضني النادلَ بأسئلةٍ خبيثة تُجبره على الرحيل إلى المطبخ والعودة بالأجوبة مكتوبةً، ثم تحثّنا على طلب شيءٍ مختلف. وحين يصل الطعامُ تأخذ له صوراً بكاميرا بولارويد تحملها دائماً في محفظتها. ما تبقى سهل، تُجَرِّبُ لقمةً من كلِّ صحنٍ وتعرف على الفور كيف تترجمه فيما بعد في البيت. كان فنّ الطبخِ عندها عاملاً حاسماً في مصيرها وأنا شاهدة على ذلك.

أمي هي بطلة حبٍّ إحدى رواياتي. حين عَشِقت، قبل أكثر من نصف قرن، عمّي (زوجها) العم رامون المتعقّل، لا أحد كان يشتري

تلك العلاقة الصعبة بسنتيم واحدٍ. كانا متزوجين من آخرَين، عندهما معاً سبعة أولاد، ويعيشان في أكثر الأوساط التي يمكن تصوّرها ورعاً ومحافظة، لا يوجد فيها للطامّة الكبرى طلاق. تشيلي هي البلد الوحيد على وجه الكرة الأرضية الذي ما يزال فيه الأزواج، ونحن على أبواب العام ألفين، مرتبطين أبدياً. ومع ذلك تدبّرت أمّي والعم رامون أمرهما ليتقاسما الحياة، ويعملا من هذه التسلية السرّيّة قصيدة أسطوريّة، لم يستطع الأولاد السبعة ولا ألسنة السوء ومحدوديّة دخل موظّفٍ عام إفلاسَها أو إفسادها. نفترض أنّ الدعامة الراسخة لهذه العلاقة كان التوازن السعيد بين الإيروسية والطعام الطيّب، ومع أنّ هذا لا يُذْكَرُ أبداً في أسرتنا نستطيع القول إنّ هذين الزوجين من الأجداد مرتبطين بألفة روحية عميقة. في جميع الأحوال هتفتُ لوالدتي في تشيلي، ودعوتهُا لتشكّل جزءاً من مشروعنا، فالتقطت الفكرة بسرعة الطيران كما توقّعت. بدا لي أنّني عند ذكر كلمة أفروديتية حدثت وقفة ذات معنى في جنوب القارّة الأمريكية، لكنّ أمّي من الوفاء بحيث أنّها لا ترفض نزوة صغيرة من ابنتها.

ـ ماذا ستقول صديقاتي في مجموعة الصلاة حين يعلمن بذلك!

ـ تنهّدت.

ـ لن يعرفن بذلك أبداً، فمن الآن إلى أن ينتهي الكتاب سيكنّ قد أصبحن في القبر.

كارمن بالْثِلز

أعترف بأنّني كنت أرتعب من إمكانية اقتراح فكرة كتاب أفروديتي على كارمن بالثِلز، أشهر معتَمَدة أدبية في العالم، التي عادة ما يسبِّب مجرّد وجودها تعرّقاً بارداً لدور النشر، وغيبوبة تملّقٍ عند الكتّاب. لقد بذلت هذه السيدة جهداً كبيراً في «مسيرتي الأدبية» المفترضة منذ البداية، حين وصلها بالبريد إلى برشلونة طردٌ يحتوي على النسخة الأصلية لروايتي الأولى بيت *الأرواح*،

فوضعت لي خططاً طموحةً وانتظرتْ وما زالت تنتظرُ بصبرٍ أنٍ أنضج بملاحةٍ مثل النبيذ. البرهان على ثقتها الهائلة هو أنّها في كلّ زيارة من زياراتي إلى برشلونة تُحضِّر لي صحناً مبهراً ـ وأفروديتياً ـ من لائحة صحونها: «طبيخ كارمن». لا أحد يستطيع أن يروي بعدلٍ مشهد هذه المرأة، بمئزرها ومنديلها على رأسها وسلسلة من الأيمان على رأس شفتيها، وهي تقوم بحركاتها البهلوانية في مطبخها بملاعقها الخشبية الكبيرة، وقدور حديدها الأسود، أكوام المكوّنات، مرطبانات التوابل، وأوراق الأعشاب ودفقات أفضل أنواع البراندي الكريم. من المحال وصف أريج قدورها وطعم ذاك المرق محيي الأموات، نسيج قطع سجقها، والفروج واللحم الذي يذوب في الفم. الأطباق على مائدة كارمن بالثلز من الخزف الناعم، السماط من الكتّان المُنشّى المطرّز من طرفه إلى طرفه في أديرة مغلقة، الكؤوس من الكريستال المحجّر لتقدّم فيها أفضل أنواع نبيذ ريوخا، والملاعقُ من الفضّة الثقيلة القديمة، إرث أسلاف لها عريقين. وبعد عمل مضن في المطبخ نمضي إلى المائدة، حيث تستخرج بمغرفتها الكرشاء كنوزَ قدرها وتملأ صحوننا... فنأكل حتى ترتفع الروح في تنهّداتٍ، وتتجدّد الفضائل الأكثر خفاءً في إنسانيتنا الوغدة، بينما يتسرّب ذلك الحساء المباركُ إلى عظامنا، كانساً بضربة واحدة تعب كل الهدر المتراكم في سفر الوجود، ومعيداً إلينا شبق سنوات العشرين الجامح. لكنّني أعيشُ في كاليفورنيا، حيث جميع الناس يتغذون على الكيوي والريكوتّا ويمضون خبباً في الشارع بتركيز شيطاني، ولذلك لم أتذكر الطبيخ حين هتفتُ لكارمن إلى برشلونة، لأبلغها بوجلٍ أنّ ما سيسقط على مكتبها بدل الرواية الكبيرة التي تنتظرها مني منذ خمسة عشر عاماً، إنّما هي رزمة من الهلوسات حول الحسّيّة، ووصفات مطبخ أُمي.

يا إلهي! ـ هتفت، لا أدري باللاتينية أم بالقطلانية، وبالنبرة العظيمة التي كانت ستستخدمها لو أن ثِربانتِس ائتمنها على واحدٍ

من مخطوطاته. وهكذا قدّمت لي كارمن، بالسخاءِ الأسطوريّ الذي يميّزها بين أسماك قرش غُوَيْلم الأدب، وصفةَ طبيخها الرائع كهديةٍ لقرّاء هذا الكتاب. طبعاً يمكن العثور عليها في فصل الحفلات الماجنة.

أنا

حلمت ذات ليلة كانونية من عام 1996 بأنني أقفز في مسبح من الأرز بالحليب (انظري الوصفة في قسم العَقَبَات) حيث كنتُ أسبح بملاحة فراشة. إنّها حلواي المفضّلة ـ الأرز بالحليب وليس الفراشة ـ إلى حدّ أنّني طلبتُ في أحدِ مطاعم مدريد عام 1991 أربعة صحون أرزّ بالحليب، ثم طلبتُ خامساً منها كعقبة. أكلتها دون أن يرفّ لي جفنٌ، بأمل ضبابي أن يساعدني صحنُ طفولتي المشوق على تحمّل الضيق من رؤيتي لابنتي التي اشتدَّ مرضها. لا روحي ارتاحت ولا ابنتي، لكن بقي الأرز بالحليب مرتبطاً في ذاكرتي بالعزاء الروحي. بالمقابل لم يكن في الحلم من شيء رفيع: فأنا أغطس وذلك المعجون يدغدغ جلدي وينزلق على ثناياي ويملأ فمي. استيقظت سعيدةً وترنّحت فوق زوجي قبل أن ينتبه عاثر الحظّ إلى ما كان يجري. بعد أسبوع حلمت بأنّني أضع أنطونيو باندِراس عارياً على قرص عجّة مكسيكية، وأرشّه بالغواكامول والصلصة الحارّة، وألفّه وآكله بنهم. استيقظتُ هذه المرّة مذعورة. بعد قليل حلمتُ... حسناً، ليس بذي أهمية الاستمرار بالتعداد، يكفي القول إنّني حين قصصت هذه الفظاعات على أمّي نصحتني بمراجعة طبيبٍ نفساني أو طاهٍ. وأضافت: ستسمنين. وهكذا قرّرتُ مواجهةَ المشكلة بالحلّ الوحيد الذي أعرفه لهوسي: الكتابة.

بعد موت ابنتي باولا، قضيتُ ثلاث سنوات محاوِلةً إبعادَ الحزن بطقوس غير مجدية. كانت ثلاثة قرون أحسستُ خلالها أنّ العالمَ فقد ألوانه وأنَّ لوناً رمادياً ينتشر فوق الأشياء بقوّة. لا أستطيع القول بدقّة متى ظهرت ضربات الألوان الأولى، لكنّني عرفتُ، حين بدأتُ

أحلام الطعام، أنّني أصلُ إلى نهاية نفق الألم الطويل، وأخرج على الطرف الآخر في أوج النور برغبة هائلة للعودة للطعام والمرح. هكذا وشيئاً فشيئاً، وكيلو فكيلو وقبلة فقبلة ولد هذا المشروع.

القسم الذي من نصيبي في هذا العمل الجماعي يتطلّب البحثَ. لست أتذمّر. اكتشفت في مراجعي الهائلة التي كانت في متناول يدي أكثر من شيء لم يكن يخطر ببالي... كتبتُ هذه الصفحات في غرفة في بيتي، لأنّني لم أكن أرغب في البداية أن تُعرض أكوام الكتب والصور التوضيحية في مكتبي أمام أعين الحضور الأفاضل والزوار العرضيين. كما لم أكن أرغبُ بعرض هذه المواد في بيتي، فقد أقفلت عليها، لكن ما أن رحتُ أتآلف مع كلّ الوضعيات الممكنة والأخرى غير الممكنة لممارسة الحبّ، وكذلك مع كل الأجهزة ومشروبات الحب والبلسم والمراهم والتوابل والأعشاب والمخدرات وريشة النعامة والكراميلا التي على شكل قضيب المعروضة في السوق، حتى صارت الكتب مرمية في كل مكان، وأحفادي، المخلوقات البريئة، الذين لم يدركوا بعد سنّ الرشد يلعبون بعمل بيوت منها، كما لو أنّها لَبِنٌ فاسد من برج بابل آخر. من كثرة ما رأيتها ما عاد يدهشني ولا يدهش أحفادي شيء.

أفروديتيات

كيف نُعرِّف الأفروديتي؟ لنقل بأنّه أية خلاصة أو نشاط يثير الرغبة بالحبّ. بعضها يملك ركيزة علمية، لكنّ معظمها يعملُ بدافع الخيال. لكل ثقافة وكلّ شخصٍ ردّ فعلِه. لقد جرّبت الإنسانية منذ آلاف السنين مختلف الإمكانات وبحثاً لا ينقطع عن محفّزات جديدة، وهذا البحث قاد إلى الخلاعة (البورنو)، وإبداع الفنّ الإيروسي، القديم قدم فجر رسوم الكهوف الألفية. الفرق بينهما هو في الذوق، فالإيروسي بالنسبة لهذا يمكن أن يكون خلاعياً بالنسبة للآخر. أما بالنسبة للمتشدّدين فكان الشرُّ موجوداً في كلِّ مكان. فقد كانوا يُلْبِسون قوائمَ الطاولات أغماداً تجنّباً للأفكار السيّئة، والنساء لا يستطعن تعليق صور الرجال على جدران غرفهنّ، كيلا تتلصص عليهنّ الصور حين يخلعن ملابسهنّ... قليل ما كان مطلوباً لإثارة هؤلاء الناس الطيبين. بعض الأفروديتيات تعمل بالتناظر، مثل المحارات التي لها شكل الفرج، والهليون الذي له شكل القضيب، وبعضها الآخر بالربط الذهني لأنها تذكرنا بشيءٍ إيروسي، وأيضاً بالإيحاء، لأنّنا نعتقد أنّنا بتناول الجهاز الحيوي لحيوان آخر - وفي بعض الحالات لكائن بشريّ آخر كما يحدث عند أكلة لحوم البشر - نحرز قوّتَه. بشكل عام كلّ اسم فرنسيّ يبدو أفروديتياً. فليس تناول فطر الكاليامبا بالثوم كتناول الفطر

على الطريقة البروفنسالية، ولا تناول بيض السمك مثل تناول *croque - monsieur au caviar* . الشيء ذاته ينطبق على صراع الحبّ. فمن الجيد أن يملك المرء أسماء موحية لمختلف الوضعيات، مثل الكُتَيِّبَات الإيروسية في آسيا. ليس من الضروري ذكر الأصلية، ويمكن ابتداعها دون أن يلاحظ أحد الفرقَ: فراشة رقيقة في قفزة قاتلة. زهرة لوتس في بحرة فيها بطّ، وأخرى من هذا القبيل. بالمناسبة لا نستطيع أن نبعد المهيجات العلاجية، النباتات والهرمونات، لكنّني أظنّ بعد تجريب عددٍ منها أنَّ أكثرها حسيّة هو أكثرُها فعالية: ألعاب جريئة، تدليك، عروض، أدب وفن إيروسي.

تملك المجتمعات الأبويّة، جميعها تقريباً، ما عدا بعض المجتمعات الهندية الضائعة في كتب تاريخ مستعمرين منسيين، هوساً حقيقياً بالفحولة ورمزها: القضيب. يتعلّقُ الأمر بإنتاج الأولاد، طبعاً الذكور لضمان الخَلَف والحفاظ على قوّة العائلة. للأفروديتيات في جميع القضيبقراطيات أهميّة كبيرة، نظراً لمحدودية سبّابة الذكر النزوية، التي عادة ما يغمى عليها ليس نتيجة ضعف صاحبها وحسب، بل للملل أيضاً. ومنذ أن خطرت بذهن الرجال فكرة إسناد تفوّقهم على النساء إلى هذا الجهاز من شكلهم التشريحي، بدؤوا يُعانون من المشاكل. فهم يعزون إليه قدرة فائقة، بينما هو في الحقيقة ومقارنة بالذراع أو الساق غير ذي شأن. أمّا بالنسبة للحجم، فصراحة لا مبرّر لأسماء الأسلحة أو الأدوات التي عادة ما يتلقاها، لأنّ من الممكن ببساطة وضعه في علبة سردين، مع أنّني أشكّ بأن أحداً يرغب بفعل ذلك. يكفي النظر إلى ماتحت سرّة الرجل، كي نقدّر كم من المساعدة يحتاج للإبقاء على معنوياته عالية، من هنا جاءت أهميّة الأفروديتيات.

فالأكل والجماع يتعلّقان بالنظم الهضمية والجنسية أقلّ مما

يتعلقان بالمخ، مثلهما مثل كلّ ما يحدث لنا تقريباً، فهو حلم، وهم وخداع فقط. ولشكسبير جملة فذّة حول هذا الموضوع، لكنّني للأسف لم أستطع العثور عليها، بالمقابل أستطيع أن أذكر جملة لكالدِرون دِ لا باركا:

ما الحياة؟
ظلٌّ، وخيال.
الحياة كلّها حلم
والأحلام أحلام.

أمّا فيما يتعلّق بالغذاء والجنس فالطبيعة تتطلب الحدود الدنيا، البسيطة كفاية، والموجّهة للحفاظ على الفرد والنوع. وما عدا ذلك زخارف أو حيل ابتدعناها للاحتفال بالحياة. الخيال شيطان ملحاح ولولاه لكان العالم بالأبيض والأسود فقط، ولعشنا في جنّة عسكر أصوليين وبيروقراطيين، تتوجّه فيها الطاقة المصبوبة اليوم على المائدة الطيبة والحب الصالح لغايات أخرى مثل قتل بعضنا بعضاً بنظام أكثر. لو أنّنا تغذينا فقط على الثمار البريّة، وتجامعنا ببراءة الأرانب، لكنّا وفّرنا على أنفسنا الكثير من الأدب حول هذا الموضوع، ولهربت ملايين الأشجار من شؤم التحول إلى نواة، ولما تضمّنت الخطايا السبع الكبرى الشبق والشراهة، زائدة بهذا الشكل عدد الأرواح في الجنّة. لكنّ الطبيعة أمدّتنا ـ أو لعنتنا ـ بمخّ لا يشبع، قادر ليس فقط على تخيّل الأطعمة الرائعة وتنوّعات الحب، بل أيضاً الذنوب والعقوبات الملائمة. فمنذ أن وضع أوائل البشر جثّة غراب أو فأر على الجمر، ثم احتفلوا بتلك الوليمة بِجِمَاعات سعيدة، صارت العلاقة بين الطعام والجنس موضوعاً مستمراً في جميع الثقافات. لا ندري ما إذا كان الأمرُ كذلك بين الحيوانات، لكنّني بمراقبتي للماباتشات(*) التي تسرق طعام قطتي، لاحظت أنّها تعوي في ليالي البدر على السطوح مقلّدة صيحات حبّ سنورات الجوار.

(*) حيوان من الثديات الأمريكية الشمالية ويسمى أيضاً «راكون».



«طاولة مع شمعة والفاكهة فوقها» ـــــــــــــــــــ ريميديوس بارو



جورج توكر ـــــــــــــــــــــــ «شبابيك VI »

ففي علب معجون السمك الكريهة شيء ما يثير نوايا القطط والماباتشات بالسوية ذاتها.

الأفروديتيات هي الجسر بين الشراهة والشبق. أعتقد أنّ أيَّ غذاء، صحي، طازج وجذّاب للنظر، لذيذ الطعم وخفيف ـ أي الفضائل ذاتها التي يرغب بها المرء عند شريكه ـ سيكون أفروديتياً، لكن الواقعَ أكثر تعقيداً. إن البحث الذي لا يكلُّ عن تعزيز قوّة العضو الذكري الهشّ، ومعالجة لامبالاة النساء الساهيات يصل حدّ ابتلاع مسحوق الصراصير. وإن دراسة فضائل الإثارة في الغذاء هي من القِدَم بحيث أنها تضيع في ليل الحضارات المطمورة منذ قرون. كثيرٌ من الوصفات ضاع في وعر التاريخ، لكنَّ بعضها الآخر استمر في التراث الشفوي. منذ آلاف السنين كان في الصين راهب تاوي، مرّت زوجته في هذه الحياة مهذِّبة روحها وقدرتها على الشفاء عبر ممارسة الحبّ مع متطوّعين لا يحصى عددهم، بينما كان زوجها يسجِّلُ ملاحظاته عن تلك السباقات، ويكملُ حميته للحفاظ على الصحة في تمامها، وإثارة الأحلام البلورية وتنمية فرح زوجته الجنسي. اتبعت هي الحمية بحرفيتها فأعطت نتائج ممتازة. وكان الراهبُ صاحب إكسير سامٍّ أساسه الزئبق، ما أن يُهضَمَ بعد حياة من التأمّل والأعشاب حتى ينير العقل ويرسل الروحَ في آخر رحلة كوكبية، تاركاً الجسدَ ساكناً لكنّه عصيّ على التفسّخ. زوجته، تلميذته الوفيّة تناولته أيضاً.

وبما أنّنا الآن في الصين لا أستطيع إلا أن أشير إلى الراهبة بان يغي، المذكورة في كتاب «القرد يذهب إلى الغرب»، التي استطاعت أن تصبح أقوى معلّمة تاو. كانت هذه المرأة تؤكِّدُ أنّ الواقع لا يُدرَكُ إلا عبر الغيبوبة الجنسية. أكثر من ألف رجلٍ ورع اتبعوها، خصّصوا حياتهم لمذهبها الطقسي، لتحويل طاقتهم الجنسية إلى طاقة روحية وإدراك الإلهام، لكنَّ الغالبية كانت تفقد السيطرة على نفسها أمام جمال المعلِّمة، وتُخطئ في الطريق وتموت ضنىً. كانت تمتصّ الطاقة الذكريّة وتحافظ على جمالها وشبابها

سرمدياً كفتاة في السابعة عشرة من عمرها. يحكي التاريخُ أنّها عاشت خمسمئة سنة. ينصح في ثقافاتٍ أخرى بالصيام والامتناع للوصول إلى الإلهام. ومع ذلك فالصيام والامتناع أفروديان أيضاً، رغم صعوبة الوصول إلى هذه الحدود. كان يوجد في بعض مناطق أوروبا في العصور الوسطى تقليد أن ينام الخطيبان معاً عاريين دون أن يلمس أحدهما الآخر، يفصلُ بينهما سيفٌ لثلاثِ ليالٍ قبل العرس. يُنصَحُ في عددٍ من الكتب الإيروسيّة بالصيام الكامل والعفّة الصارمة لستّةِ أيّامٍ كحدٍّ أدنى وذلك لزيادة الرغبة. كيف ينتصر القديسون والنسّاكُ والغورو وفقراء الهند والزهاد والكهان وفاقدو الشهية وغيرهم، ممّن يمارسون هذه الغرابةَ كفضيلة، على شياطين الجسد؟

تماماً كما توجدُ طرق لإثارة الرغبة توجد طرق أخرى معروفة لقتلها. من بين أكثر مضادات الأفروديتية فعالية النَفَس الكريه (لا يوجد في هذا الشأن تلطيف للعبارة). كانت المشاكل السنية في الماضي حتمية، لم يكن هناك فتاة ولا شاب تجاوز الخامسة عشرة، مهما كان نبيلاً ومهماً، ليس عنده أسنان متآكلة ولثة ملتهبة. كثير من الخلاصات المعتبرة أفروديتية ماهي إلا مجرّد رائحة ذكية قابضة أو مطهرة. ومن المضادات الأخرى للأفروديتية هناك الرشح العام، الرجل العاري الذي يرتدي جورباً، المرأة التي تضع لفافات شعر لتجعيده، التلفزيون والتعب العام. هناك خلاصات تعتبر مشؤومة بالنسبة للشبق: حشيشة الهرّ التي إذا أخذت بجرعات صغيرة تحدِثُ إثارة طويلة الأمد ـ كانت تُخلَط سابقاً بالبيرة والنبيذ لإدخال السرور إلى نفوس الزبائن في المواخير ـ لكنّ الإفراط كان يسبّب الغيبوبة والنعاس في الوقت غير المناسب، وهذيان الأفكار والانزعاج في الحبّ. كذلك حمّامات الماء البارد فهي معيقة: كانت تستخدم لصعق المجانين فتصوّروا كيف ستجمّدُ حُميّا الرغبة. وتتالى اللائحة مع الخلّ، الذي تتضمّن فضائله الطبيّة إيقاظ المغشي عليهم، لكنّه أيضاً يمكن أن يُسبِّب الإقياء، ويضرّ بالأسنان، ويصيب

بالعجز الجنسي المؤقّت لأنّه يبرِّدُ الدمَ. كانوا في الماضي يلجؤون إلى منقوع الخسّ الذي يُشرَب عند النوم، وإلى حجر القدح تحت السرير لتجنّب الاستمناء الليلي والأحلام السعيدة عند الفتيان في الخدمة العسكرية وتلامذة المدارس الدينية. بالمناسبة يُضيف أصدقائي الكاثوليكيون لهذه اللائحة، التفاني المقدّس بصلاة السبحة في السرير، وهو ما ينوِّم سواءً بسواء الأكثر إيماناً والأكثر هياماً. وتفيض الأفكار المتناقضة حول هذا الموضوع. الخيار، الذي يُعتبر في كثير من الديانات إيروسيّاً نظراً لشكله، يُستخدَم عند دياناتٍ أخرى في الأديرة لتهدئة االتأجّج الذكوري عند الرهبان. لا أدري ما إذا كانوا يأكلونه، فقد كانوا يضعونه على شكل ضمادات أو أشكال أخرى أعتذر عن الدخول في تفاصيلها. في حال الشكّ توقّفي، هكذا كان جدّي يقول.

أرمي في هذه الصفحات إلى أن أُقدّم، بأفضل ما عرفت، وصفاً لأكثر الأفروديتيات شيوعاً. آمل ألا تغيب عن مطبخكِ، وأن تمنحَ حياتك لمسات من الطعم والمزاج الرائق التي طالما تطلّعوا إليهما في دوّامة الحداثة، فنحن نعيش راكضين كي نصل الموتَ أولاً. فقط أستطيع أن أُضيف أنّه إذا حالفكِ الحظ، وأعطت هذه المثيرات مفعولها، ستعيشين وتموتين سعيدةً، ربّما من جرّاء نوبة مباغتة يسبّبها مركّب من النهم والشبق، الخطيئتين الوحيدتين الكبيرتين اللتين تتسعان لأسلوب ما، وما عدا ذلك خبث وخور.

في التنويعِ الطعْمُ

من الضروري أن نعلن الآن وبقلبٍ مفتوح، وقبل أن يتابع القارئ إضاعة وقته في هذه الصفحات، أنّ الشيء الأفروديتي الوحيد هو الحبُّ. ما من شيءٍ يستطيع أن يوقف العاطفة المتأجّجة لشخصين عاشقين. في هذه الحالة لا تهمّ صروفُ الدهر، حنق السنين، بطء الجسد، أو فقر الفرص، فالمحبان يتدبّران أمرهما كي يتحابّا، لأن قدرهما هو هذا تعريفاً. لكنَّ الحبَّ مثل الحظّ يصل حين لا يستدعيه أحد، يشوّشنا ويتبخّر مثل الضباب حين نحاول الإمساك به. وبالتالي هو من وجهة نظر قيمته المهيّجة ترف عددٍ محدود من المحظوظين، لا يُدركُهُ من لم يُجرح بسهامه. يقودنا هذا إلى الأفروديتية الأقوى: التنويع.

فالتنوّع يجدِّد الاضطرام الغراميّ مرّةً وأخرى. هذا ما يُفَسِر تعدّد الزوجات والخيانة الزوجية، وكلاهما مضنٍ. سليمان الحكيم أحبّ، بالإضافة إلى ابنة الفرعون، كثيراً من النساء اللواتي استنكرهنّ يهوه، ليس لعددهنّ بل لكونهنّ أجنبيات:

وكانت له سبعُمئةٍ من النساء السيّدات وثلاثمئة من السراري فأمالت نساؤهُ قلبَه. الملوك الأول، الإصحاح الحادي عشر - 3

كيف كان يتدبَّرُ العجوز سليمان أمرَه مع هذا الحشد من النساء؟ ومهما كان عنده من أفروديتيات ومساعدة إلهية توافرت له فالتسعمئة رقمٌ أسطوريّ. اتفقتْ ذات مرّة مع ستّ نساءٍ على تناول

الشاي في بيتي فبقي رأسي يؤلمني أسبوعاً... ماذا تُراني فاعلة، لا أقول بتسعمئة رجلٍ، بل برجلين فقط؟ فأنا لا أملكُ من الهمّة ما يكفي لأكثر من عاشِق واحدٍ، وعليّ أن أبحثَ عن طرقٍ أخرى لإضافة مفاجئة إلى حياتي الغرامية. تموّهتُ بشعرٍ مستعار بلاتيني ونظارة شمسية، وما زال يُثْقِلُ عليّ خجل لم يستطع عقد من الزمن في سان فرانسيسكو من إزالته كلّياً، وذهبتُ إلى محل للخلاعيات في حي المثليين بحثاً عن مواد تعليمية لهذه الصفحات. لم أتوقّف كثيراً عند الأدوات السادية ـ المازوخية، دمى النفخ ـ بما فيها نعجة ـ أو الهزّازات الجذابة بأنوارها الفوسفورية، ولا حتى عند ذلك الذي حين يوصَل بالكهرباء يعزف فالساً، مثل صناديق الموسيقى القديمة، بل توجّهتُ بخطٍ مستقيم إلى رفوف الكتب، حيث رحت أملأ كيسين. كان هناك من الوفرة للاختيار لدرجة أن الاستعجال وحده للبدء بقراءتها بعيداً عن عيون الشهود استطاع أن يقتلعني من هناك. وبما أنّ أمّي كانت تنتظرني في البيت، فقد حاولت أن أخفي ما حصلت عليه كيلا تقطع كثرةُ الصفاقة أنفاسَها، لكن سرعان ما باغتُّها تتصفّحها جالسةً في كرسيّها الهزّاز وبجانبها فنجان بابونج. النتيجة التي توصّلنا إليها بعد أسابيع من القراءة المهمّة، هي أنّه حين لا يُبدَّل الرفيق فعلى الأقلّ يجب إدخال تنويعات في الممارسة.

في الثقافات التي للإيروسية فيها امتياز الفنّ توجدُ كتب تعليميّة مصوّرة للذين سيتزوّجون ويريدون أن يسيروا بروحٍ طيّبة ونجاح في دروب الحبّ. معظمها يولي أهمّيّة كبيرة لتقليب وإعادة تقليب الوضعيات، حتى أنّ بعضها مُحال تشريحياً. وحدنا نحن البشر نستطيع أن نتمتّع بهذا، لأنّنا الكائنات الوحيدة التي تستطيع أن تمارس الحبّ من الأمام، هذا ما يقولونه، مع أنّني أتصوّر أنّ الدلدل يجب أن يُفضّل هذه الوضعيّة؛ ولا بدّ أنّ الدلافين التي تقضي ثلث حياتها في الألعاب الحسّيّة قد اكتشفتها كذلك. ما تبقّى من كائنات يفعله من الخلف وبسرعة، وبذلك تستطيع الأنثى أن تهرب في حال الخطر. لا حاجة لاستنفاد الخيال فكلّ شيء مخترَع ومجرَّب؛ يكفي

امتلاك الهمّة الفضوليّة وبعض الأدب الإيروسي على طاولة الليل لإضافة تنويعات غريبة إلى ما يمكن أن يتحوّل بطريقة أخرى إلى رتابة.

إذا كانت كتب الطبخ تشكّل جزءاً من مكتبتكِ فالكتب الإيروسية يجب أن تشكّل جزءاً منها أيضاً. بين أشهر هذه الكتب هناك الكاماسوترا الهندي، وكتب الوسادة الصينية والشونغات اليابانية (التي كتَب غالبيتها وصوَّره رهبانٌ في أديرة) لكن هناك أكثر من ذلك بكثير؛ فقد اهتمّت جميع الشعوب الآسيوية والعربية والبولينيزية والأفريقية تقريباً بالتنوّع، وكذلك شعوب أخرى متحرّرة من السمة الدينية التي تعاقب على المتعة. ففي أواسطِ القرن السادس عشر الأوروبي رسم جيوليو رومانو على جدران الفاتيكان سلسلةً من الوضعيات، ما لبث أن خلّدها فيما بعد بييتْرو أرِتينو في سونِتاته. بعد قرنين كانت تلك الرسومات السبع عشرة ما تزال تستخدم كجزء من التربية الجنسية للشباب الأرستقراطيين. بعضُ هذه الوضعيات في هذه الكتب الغريبة وخاصّة الهندية تبدو بهلوانية بالنسبة للذوق البرجوازي: المرافق والركبُ تنطوي إلى الجهة المعاكسة، والرأس يدور مئة وثمانين درجة، واختلاط الأيدي والأرجل هو من التعقيد، بحيث أنّني لا أفهم كيف يمكن أن تُخلّص دون مساعدة من يدٍ خبيرة. فأنا ما عدتُ أستطيع أن أُمرّر ساقيّ من خلف عنقي أو أحرِّك أذنيَّ أو ألمسَ أنفي برأسِ لساني، وعليّ أن أتنازل عن قسم جيّدٍ من هذه البهلوانيات. كما أنّني لا أهوى الأراجيح البهلوانية والبوادر السيركية الأخرى، إذ أصاب بالدوار، وهذه الحركات البهلوانية قاتلة أحياناً، وقادرة على أن تجعل المرءَ يبلع لسانه أو يشنق نفسه بحبل.

كثيرون منّا يخافون بعض التنويعات. صديق لي عزيز، سليل حدّادين مهتزّين(*)، ضخم وكثّ اللحية، مهنته الشِعر والنحالة، دعته إحدى المعجبات بشعره وعسل نحله للعشاء بنوايا إغواء واضحة.

(*) المهتزين: طائفة دينية.

بعد الانتهاء من طعام أنيق وعلى حرارة «المُصْطَلَى» ونور بعض الشموع العطرة الخفيف، وما إن فتحتْ قنينة النبيذ الثانية وفكّت الزرّ الثالث، حتى ذهب صديقي بحشمةٍ إلى الحمّام. وعند مروره ألقى نظرة على غرفة نوم المُضيفة ليقيس المسافات ويضع خطّة، إذ من المستحسن دائماً أن يعرف المرء الأرضَ التي يطأها قبل حمل المرأة بين ذراعيه والسير بها بشكل أعمى باتجاه فراشٍ مجهول. وحين أطلّ وميّز أنواراً مرتعشة، مرايا على الجدران، وأرجوحة متدلّية فوق الفراش، هرب الشاعرُ مذعوراً عبر إحدى النوافذ، ولم يَرَ قط في تلك الأماكن. حكى لي هذا الصديق في إحدى رسائله أنَّ الهوس بالتنويع على علاقة كبيرة بفقدان الذكاء للتمتع بحبّة بندورة متواضعة، وبعدم قدرتنا على التواجد في العالم حسّيّاً. في معمعة التعويض عن هذه المداعبات هناك من يصل إلى حدود قصوى، مثل تلك الأرجوحة غير العدوانية، كيلا نذكر انحرافاتٍ غريبة. حكى لي عن عمّه توم، الذي كان يحمل معه دائماً دفتراً يضع فيه خطوطاً عمودية، خطّاً عن كلّ امرأة «امتلكها». وأين الأسماء؟ لقد نسي هذا الخيّالُ أن يُسجّلها، ولم يكن «يملكها» حتى في ذاكرته. ما تعلّمه توم في مسيرته الليلية المنهكة كان أقلّ من آخرين أحبّوا امرأة واحدة و«عرفوها» بكلّ المعاني. إنّه مثل أولئك الأكولين القهريين الذين يبتلعون دون تذوّق، أو يشربون بإفراطٍ دون أن يكتشفوا لغزَ العنب، أو كمن يكدّسون بنهم لا يشبع دون أن يجرّبوا الوفرة أبداً. هيوارد هويوز، القطب الأمريكي الشمالي، البلاي بوي الشهير وأحد أغنى الأغنياء على امتداد الأزمنة، الذي كان عنده من المال حين توفّي ما يتجاوز تقريباً إجمالي الإنتاج الوطني لجميع بلدان العالم، ونفق جوعاً في أحد موتيلات لاس فيغاس، وحيداً تماماً، وقد صار جلداً وعظماً، مثل شبح في معسكرات الاعتقال، مكتظاً بالجراثيم والبكتيريات، يسير بعلبتي أحذية في قدميه لأنّ أظافره نمت مثل مخالب مندرين؛ مات فاقةً، فاقةَ حواس وفاقةَ روح. كان باستطاعة بعض الفجل المقتلع من الأرض ورشفات ماء أن تشفيه. مراكمة

هائلة ووفرة ضئيلة. نعيش مهووسين بشهيّة لا تشبع من الأحاسيس التي هي في كلّ مرّة أقوى، لأنّنا في عجلة التهام كلّ شيءٍ فصلنا الروح عن الجسد. وما عادت تكفي دغدغةٌ فَطِنة، لذّةُ الجلد على الجلد أو تقاسمُ درّاقة. نطالب بعظمة كونيّة، ما من شيء، لا المخدّرات ولا العنف السينمائي ولا الخلاعة الأكثر وحشية تستطيع أن توفّرها لنا. في البحث عن التخفيف من السأم نرفع الوحشية إلى درجة الفنِّ أو النكتة... (كفى! فقد كنتُ أمّاً لزمن طويل، والعظة تخرج مني تلقائياً.)

المائدة الطيّبة

إنّ الذين يكتبون عن المطبخ يأتون بالطبع من تقاليد عريقة في التفننٍّ بالطعام، ولدوا وترعرعوا في مناطق ملهمة مثل الريف الفرنسي أو المدن الإيطالية، حيث مارست أمّهاتهم وجدّاتهم فنّاً حساساً بقدر ما هو ممتع. على المائدة الطيبة كان يُقدّم أفضل نبيذ، بينما يقطعُ الأبُ، والمنديل حوله عنقه، الخبزَ الريفيّ الكبير بوقار، وهو يسنده إلى صدره وكأنّه يجزّ عنق خصم، والأم تستعرضُ فتيات الخدمة القويات وهنّ يأتين من المطبخ بأوعية الحساء الخزفية التي يتصاعد منها البخار، وصواني الطبيخ الأساسي، وألواح جبن المقاطعة، وسلال فيها أهرامات من الفاكهة والحلوى. ولائم ضخمة تجمع الأسرة حولها في الطقس البطيء لكلٍّ وجبة. على هذه الموائد المغطاة دائماً بأسمطة الدمقس المنشاة، كانت تتلألأ كؤوس البلور وأكواز أنقى أنواع زيت الزيتون والخل الشافي، المزهريات والشمعدانات الفضية، الشاهدة الصامتة على قرون عدة من المطبخ الرائع. ربّما لم يكونوا يتحدثون في غرف الطعام تلك إلا عن الأمور الممتعة، مثل تركيب فطائر الكبد مع الكمأة، طعم الوعل المقلي، نفيخة البيرة ونكهة تلك القهوة الجديدة التي أرسلها من البرازيل قريبٌ مستكشف. من هذا الجو، كما أعتقد، يخرج الطباخون المشهورون والذواقون، ذواقو النبيذ، مؤلفو كتب الطبخ وأخيراً أرستقراطيو الطعام الذين يرشدون ذوق النسبة الضئيلة من البشرية التي تستطيع أن تأكلَ يومياً، وأخاف ألا أملك أوراق الاعتماد هذه.

فأنا من أسرة يُعتبر احتقار الملذات الدنيوية فيها فضيلة والزهد في العادات جيِّداً للصحة. القيم الوحيدة المقبولة هي قيم العقل وقيم الروح في بعض الحالات. جدّي الذي عاش مندهشاً من تقدم العلم والتكنولوجيا، بقي يجهل أولمبيادياً الماءَ الساخن والتدفئة المركزية حتى أواسط القرن العشرين. بالنسبة إليه كان ذلك عجرفة - فهو فوق الراحة وفوق العادات البرجوازية الأخرى المنتهية المفعول - لكنّ أعضاء آخرين من عشيرتنا تبنوا الموقفَ ذاته لأسبابٍ صحيّة، جنونٍ أو شحٍّ أو لمجرّد ذهول، كما هو حال جدَّتي. وبينما كانت سيِّدات أخريات من عمرها ودرجتها يسهرن على التفاصيل المنزلية وسلوك ورثتهنّ، كانت أسرتي تنشغل بتعلّم الترفّع. لا بدّ أن سنواتي الأولى إلى جانب جدّتي كانت سعيدة جدّاً، لكنّ ذاكرتي لا تحتفظ إلا بالمرحلة اللاحقة على موتها، حين فقد البيت نورَه وفرحه. أتذكّرُ بيتاً كبيراً مظلماً يسيطر فيه جدّي مثل زيوس صارم، وإن كان دائماً عادلاً بين عددٍ لا يُحصى من الأقارب والمحميين والمستخدمات، الذين كانوا يتنقلون بين تلك الغرف عالية السقوف، كلٌّ بمأساته وعواطفه وغرابة أطواره وكأنهم شخصيات روائية. لقد خلّف غيابُ جدّتي فراغاً رهيباً، ما زال يحزّ في نفسي حتى هذا اليوم وأنا في خريف العمر. كانت امرأة أسطورية، تُحكى عنها حكايات غير محتملة، منها مثلاً أنها قضت حياتها في مستوى بين الواقع والحلم، مشغولة بالظواهر التي تقع خارج نطاق الإدراك، وبأعمال الإحسان أكثر من وقائع هذا العالم المبتذلة. قليلاً ما كانت تهمّها الأعمال المنزلية ومهام الأمومة التي أوكلتها إلى المربيات العديدات، اللواتي لم يتخلين قط عن خدمتها. وكما أنّ جدّتي كانت ترتدي أي لباس يقع بين يديها غير آبهةٍ بالموضة أو الطقس، كذلك كانت تأكلُ ما يضعونه أمامها. فموضوع الغذاء وكلّ ما يتعلّق بالجسد ووظائفه دليل الذوق السيئ، وبالتالي لم تكن تُذْكَرُ في حضورها. كانت تجلس إلى المائدة بحكم العادة ودائماً دون أية شهيّة وذهنها مركّز على الأشباح الجسورة التي

تزورها عادةً في جلساتٍ أسبوعيةٍ، أو مركزة على الرسائل المتبادلة عن بعدٍ مع صديقاتها الروحانيات. تبرزُ في وجهها الشاحب أكثر من اللازم عينان سوداوان كبيرتان تضفيان عليها مظهر الشرود، في الوقت الذي كانت تفاجئ الحضورَ بضحكتها وحسّها الساخر. ربّما لم نكن نؤمن بأنّها بشر تماماً، لم نفكر قط بأنّها قابلة للموت، لكنّ هذه الجدّة العجيبة نفثت زفرة وداع ومضت إلى العالم الآخر دون أيّة توضيحات. وبرحيلها أضعنا جميعاً الطريق، وخاصّة زوجها، الذي لم يكن قادراً أن يغفر لها هجرانها له قبل ثلاثين عاماً كما خطّط.

بعد موت جدّتي وقع على أمّي الشابّة جدّاً والمفصولة عن زوجها ومعها ثلاثة أولاد عبء ذلك البيت الكبير. كان في الخدمة عدد من المستخدمات القديمات غير المستعدات كثيراً لإطاعة أوامرها، وطبّاخة مرهوبة الجانب، من بين مهماتها خنق القطط حديثة الولادة التي تقطن السطوح، وقصم أعناق الدجاجات والبط في الفناء الأخير، وتسمين حيوانات أخرى لتقطع أعناقها فيما بعد دون شعور بالذنب وتلقي ببقاياها في قدورها. كانت تلك المرأة تتحكّم بالمطبخ، وهو غرفة رحبة، مظلمة، سيئة التهوية وفيها أثاث خشبيّ مشبع بشحوم ألف طبخة، ومن السقف كانت تتدلّى أدوات من معدن مسودّ كثر استخدامها ففقدت شكلها الأصلي. خلال حياة جدّتي كانت الطباخة تتخذ قراراتها في القسم الخلفيّ من البيت، حيث يسكن الخدم، الأطفال والحيوانات. ما من أحدٍ كان يجرؤ على مناقضتها وأقل من ذلك انتقاد طهيها المشكوك بأمره. يوميّاً كانت تقدّم صحوناً من المطبخ التشيلي لو أعدّت بحبٍّ لكانت لذيذة، لكنّها كانت تحوّلها إلى خبيص طلاب مدارس داخلية: بقولٌ صباحاً ومساء، حلل خشنة وحساء وحلوى ثقيلة من البطاطا أو الذرة، يخنة باللحم معروفة، وفي العقبة دائماً تلك الحلوى من السفرجل المطّاط مثل حافر الضفدع، الذي كان إعداده يشكل احتفالاً صيفياً تشارك فيه جميع الخادمات اللواتي يلبسن القفازات والمحمية وجوههن

بالمناديل، يحرّكن القدور النحاسية حيث يُغلى ذلك الخليط دورياً. وإذا ما تعلّق الأمر بتكريم مدعوين، فتحت الطباخة منزعجةً قطرميز كستناء بالقطر، واتجهت والمفتاح في يدها إلى السرداب لتختار النبيذ المنسجم مع مقام الزوار. أمّي التي ولدت نتيجة حادث من الحوادث التناسلية الغامِضة بحساسية مرهفة وسط تلك القبيلة الاسبارطية، أرادت أن تفرض بعض التحسينات على طريقة الحياة، لكنّ الطباخة، التي رأتها تكبر، لم تكن مستعدّةً لتلقي الاقتراحات. فقامت حربٌ خرساء بينهما.

كانت أمي تبذل غاية جهدها في سبيل تحديث العائلة، بينما الأخرى تتمسّك بنزواتها القديمة بدعم صامتٍ من ذكور البيت، الذين لم يكونوا ينوون تعقيد الحياة بالأفكار المتفرنسة. أمّا فيما يتعلّق بالغذاء، فقد كانت تتمسك بمواقف حاسمة: لا تجرّب أيّ شيءٍ جديد، لا تخلط أية مكوّنات، إذ يجب تقديم العجّة الإسبانية في صحن والبطاطا في آخر. وتضع الملح والشطّة بالملعقة في الطبيخ قبل أن تتذوّقه، لأنّها كانت تعتقد أنهما جيّدين للأمعاء، أمّا العُقْبة(*) فكانت تبدو لها صحوناً مخنّثة، ونتناول بدل النبيذ مع الطعام كؤوساً كبيرة من الجنّ. وحين كان أحدُ أقربائنا يعودُ من الهند وقد صار فقيراً هندياً، يستر نفسه بقطعة قماش، ويمضغ كلّ لقمة ستين مرّةً، كان جدّي يعثر على فرصته كيلا يأكل في البيت. يخرج باكراً ولا يعود إلا بعد دخول الليل بكثير، باستثناء أيام الأحد حين تجتمع الأسرةُ على الولائم الوفيرة. حاولت أمّي في لحظة ما أن تقوم ببعض التغييرات، لكنّها انتهت بسخرية الأقرباء منها وإهمال الخادمات وطغيان الطباخة، وعندئذ فرضت صحون اليوم لمدّة أسبوع، مع بعض التنويعات الخفيفة بحسب الفصول، والتي كانت تفيد للعام كلّه. لم يكن هناك مفاجآت باستثناء الإمبانادا(**) وحلوى

(*) العُقْبة: هي الصحن الأخير على أي مائدة، كالحلويات والفاكهة.
(**) الإمبانادا: نستطيع تسميتها بالعجين المحشو، وهو عادة مايكون محشواً بالخضار وسمك الطون.

الآحاد وأيام الأعياد. يضاف إلى هذا النظام أنّني تربيت في مدارس إنكليزية، حيث الوجبات المدفوعة تشكل جزءاً من النظام التعليمي لتقوية عريكة الطالب. كان هناك وضوح مثير في المبادئ الأخلاقية للمدارس الإنكليزية آنذاك. لله حساءات أيام الخميس! كانت مرقاً عكراً تطفو فيه قطعٌ رمادية غير معروفة الماهية. ربما بقايا طعام الأيام الأخيرة. فحمْل الملعقة إلى الفم تحت نظرة مديرة المعهد المشفقة وغير الرحيمة في آنٍ معاً يتطلّبُ الكثير من التحكم بالذات، حيث كان يغزوني بعد الانتهاء رضى روحي لا يقارن إلاّ بالمتعة الإيروسية. أعرف أنَّ هذا موضوع طبيب نفسي. يكفي أن أقول أنّ كلّ ما آكله الآن يبدو لي طعام آلهة، باستثناء الشوندر، الذي لا أتحمّله. وبعد كلّ شيء هناك أخلاق للكراهية.

في السنوات التالية غرق بيت طفولتي في النسيان، ماتت الطباخة الضارية وعددٌ جيّد من أقربائي الرائعين. راح جدّي يتحوّل إلى شجرة سنديان قديمة معوجّة، وتزوّجت أمّي من دبلوماسي. وامتلكت أخيراً وهي تتنقل من سفارة إلى أخرى فرصتها لتطوير عبقريتها المنزلية. أقول عبقريتها لأنّ الأمر بالنسبة لحالتها يتعلق بفطنة قصوى وعفوية، دون جهد ظاهري، لم تتعلمها بالتعليم، ولم ترثها عن الماضي المعروف. فبيتها ومطبخها نموذجان من المحال تقليدهما، وليس لديّ عقدة تجاه هذا الأمر كما يحدث لبنات من أمهات بهذا الشكل. بجانبها تعلّمت الشجاعة بإضافة ذرّة البهارات، دفقة المشروب الروحي الصغيرة، وذرّة الملح، ومسحة الخردل وقبضة الأعشاب، وسحابة السكر الأبيض المسحوق، ومكاييل ذاتية أخرى من فن الطبخ. ومع ذلك ستمرّ سنوات كثيرة قبل أن يختفي المطبخ بالنسبة لأمّي، فلا يعود مشهداً مرتباً من قبلها ويهمني في المستوى الشخصي. حدث هذا في الوقت الذي انتبهت فيه إلى أنّ أحد العوامل القليلة المشتركة بين الرجل والمرأة هو الجنس والطعام، وعندئذٍ بدأت أسبرهما، وكانت رحلة طويلة عبر الحواس قادتني عرضياً لوضع أفكار هذا الكتاب.

الطبخ عرياً

سمعتُ مصممَ أزياء شهير يقول، بينما كان يسوّي خرقة تافهة شبه شفافة ثمنها سبعة آلاف دولار على عظام عارضة أزياء ضوراء: إنّ أفضل زينة للمرأة ابتسامة مُشِعَّة. وهي أحياناً كلّ ما يُحتاجُ إليه، لكن من المؤسف أنَّ اكتشافي لها جاء متأخراً قليلاً، بعد أن بذّرت كثيراً من حياتي مغتاظة أمام خزانتي ومن عمرٍ لم يَعُدْ مليحاً للعري.

كلّ ما يُطهى لمحبوب هو شهوانيّ، لكنّه أكثر شهوانية حين يُشارك في تحضيره الاثنان، ويستغلاّن المناسبة ليمضيا في خلع ملابسهما بخبث، بينما هما يقشران بصلاً، ينتزعان أوراق خرشوف (أرضي شوكي). شيءٌ مؤسف أن زوجي طبّاخ جيّد، لكنّه ليس غنجاً. لا بدَّ أنه سيكون ممتعاً أن أراه منهمكاً بقدوره وهو يرمي بقطع ملابسه في الهواء ... حدّثته عن الآدميين، وهم طائفة مسيحية من القرن الثاني، كان أعضاؤها يتنقلون عراة بهدف استعادة براءة آدم السابقة على الخطيئة الأصلية، لكنه ليس الرجل الذي يلتقط التلميحات، ولم أتمكّن حتى الآن من حمله على خلع مئزره الملوث بالدهن الذي يمارس فيه سُلُطاته في المطبخ. قليلة هي الفضائل التي يمكن أن يملكها رجل أكثر من معرفة الطبخ. إنّ أوّل ما شدّني إليه كانت قصّة لا تصدّق من حياته. لم يرَ مانعاً من روايتها لي خلال لقائنا الأوّل، والتي ألهمتني كتابي الخامس *الخطّة اللانهائية* ـ لكنّني

عشقته فعلاً بعد ساعات حين رأيته يُحضّر لي العشاء. في اليوم التالي على تعارفنا دعاني إلى بيته، كان يعيش آنذاك مع بعض المسوخ، عرفتُ فيما بعد أنّهم أولاده ومجموعة من الحيوانات الكريهة، بدءاً من الفئران العصابية، التي تقضي حياتها محبوسة في الأقفاص ويعض بعضُها أذيالَ بعض، وحتى الكلب الداشر ومستنقع تطفو فيه أسماك حزينة محتَضَرة. لا بدّ أنّ ذلك المشهد كان سيفزع أيّة امرأة عادية، لكنّني لم أملك وقتها عينين إلا لذلك الرجل وهو يتحرّك بمرونة بين قدوره. قليلات هنّ النساء الأمريكيات الجنوبيات اللواتي مررن بتجربة كهذه، لأنّ فحولَ قارَّتِنا يعتبرون كلَّ نشاطٍ منزليٍّ خطراً على رجولتهم المهدَّدة دائماً. أعْتَرفُ: بينما كان يطبخ كنتُ أعرّيه عقلياً من ثيابه. وحين أشعل مُضيفي نار المشواة وقسم كتلة الفروج من نصفها بضربة ساطور، أحسست ببخار نباتي وذهولٍ بدائيّ. اقتلع بعد ذلك أعشاباً طريّة من الحديقة، واختار من خزانةٍ بعض مرطبانات التوابل، ففهمت على الفور أنّني أمام مرشّح يملك مادّة أوّلية رائعة، ستجعل منه سنوات عدّة معي جوهرة. وحين أنزل عن الجدار نوعاً من الحسام وبأربع حركات ساموراىئية حوّل خسّة تافهة إلى سلطة هائلة، وهنت ركبتايَ وامتلأ رأسي بالصور الفاحشة. وما زال يحدث هذا معي أحياناً كثيرة. هذا ما أبقى علاقتنا على حافّة أن تكون سكّراً.

يدهشنا نحن النساء الرجالُ الذين يفهمون بالطعام، ولا يحدث العكس. الرجل الذي يطبخ مثير، والمرأة لا، ربّما لأنّها تُذكِّرُ بالنموذج المنزليّ أكثر من اللازم. التباين والمفاجأة إيروسيان: فتاة ترتدي لباس عصابة وتمتطي دراجة نارية يمكن أن تكون مثيرة، بينما رجل في الحالة ذاتها ليس أكثر من فحلٍ مثير للسخرية. أنا لا أعترفُ قط بأنّني أعرف الطبخ، فهو شيء مشؤوم. صديقتي حنّة مؤلّفة موسيقى العهد الجديد، التي تُسمع في عيادات التجميل والعيادات السنيّة، وزوجها الأخير مثل جيّد على ما أقول. خلال فترة عزوبة قصيرة بعد طلاقها الثالث ردّت حنّة على واحد من

تلك الإعلانات المصنّفة في الصحف للبحث عن شريك حياة. بدا الرجل بالهاتف تاماً: يكسب عيشه بتدريب الكلاب للعميان، وذهب كمتطوّع لبناء مدارس في غواتيمالا، حيث أطارت رصاصة طائشة إحدى أذنيه. صديقتي التي لم تكن خبيرة بالإعلانات الشخصية القانطة، دعته للعشاء قبل أن تراه (إيّاكِ : المواعيد التي تعطى على عماها خطيرة جدّاً). المناسب في مثل هذه الحالات هو لقاء قصير في مكان محايد، يستطيع الاثنان الهرب منه بكرامة وليس على طعام يمكن أن يتحوّل إلى عذاب مضنٍ. توقّعت هي صورة ناضجة عن تشي غيفارا، لكنّ الذي وصلها كان نسخة عن فينسنت فان كوخ. وهي ليس لها أيّ مأخذ على فنّ التصوير الانطباعي، مع أنّها تفضّل موضوعات الكواكب لجدرانها، لكنّ ذلك المجهول بشعره الجزري اللون وعينيه المذعورتين شكّل خيبة أمل لها. ما أن رأته حتى ندمت. في جميع الأحوال كان هناك، ولم يكن الأمر يصل حدّ إغلاق الباب في وجهه لمسألةِ أذنٍ زائدة أو أذنٍ ناقصة. لم تكن صديقتي في ظروف تسمح لها بأن تثور لأمور تافهة، لكنّ هذا الرجل كان أسوأ مما تخيّلته في كوابيس وحشتها. كانت قد خططت لتجهيز إضاءة شموع وبعض السامبا البرازيلية البطيئة، لكنّها لم تبغِ إثارة مبادرات غير مرغوب بها عند ضيفها، فأشعلت كلَّ الأضواء ووضعت أحد ألحانها الموسيقية عن دويّ الريح وعواء الثعالب، التي تنزع إلى إحداث سبات منوّم. تجاوزت كأس النبيذ الأوّل ومجاملات أخرى، وحملته مباشرة إلى المطبخ مستعدة لتحضير معكرونة الساعة الأخيرة، تطعمه بكل عجلة، وتودعه دون أن تقدّم له صحن العقبة. تبعها الرجلُ بوداعة، دون أن يظهر انزعاجاً، كمن اعتاد على تلقي معاملة أقرب إلى الفجاجة، لكن ما أن أصبح في المطبخ حتى بدّل موقفه، تنفّس عميقاً، نافخاً صدره، وقوّم ظهره وجابت عيناه، عينا الأرنب، كلَّ شيء، متخذاً مواقعه على الأرض، محتلاً المكان. قال لها: اسمحي لي، ثم ودون أن يمنحها الفرصة لمناقضته، نزع المئزر بنعومة من بين يديها وربطه حول خصره

ووضعها على كرسيّ. سنرى ماذا يوجد هنا، أعلن لها، بينما راح يخرج من البرّاد المكونات التي قررت الاحتفاظ بها لليوم التالي وأخرى لم تفكّر بها، وتناول فان كوخ القدورَ والمقالي كما لو أنّه وُلِد بين تلك الجدران الأربعة. رقّص بملاحة ومهارة غير متوقّعة السكاكين وهو يقطع الخضار والبحريات، ليقليها بيديه بزيت الزيتون، ألقى بالمعكرونة في الماء الغالي، وبإغماضة وتفتيح عين حضّر صلصة الكزبرة والليمون، وهو يحكي لصديقتي عن مغامراته في أمريكا الوسطى. وخلال دقائق قليلة صار ذلك الرجل الصغير المحزن شخصاً آخر: اكتسب شعره البهلواني قوّة فحولة لبدة أسد، وتحوّل ملمح الغريق إلى تركيز رصين، الخليط العصي على المقاومة بالنسبة لامرأة مثل حنّة، فالنكهة التي تصاعدت رائحتها من المقلاة، وفوران القدور بدأت تحدث عندها استعجالاً، فشعرت بقطرات عرق تجري في ظهرها وتبلّل بلوزتها، وترطَّبَ فخذاها وسال لعابُها في الوقت الذي كانت تكتشف فيه مبهورةً يدي ذلك الرجل النقيتين ومنكبيه العريضين. نوادر غواتيمالا البطولية وكلاب العميان ملأت عينيها بالدموع، واكتسبت الأذن المقطوعةُ بالنسبة إليها قيمة وسام حربٍ، ورغبة لا تُقاوم لمداعبة الندبة هزّتها من رأسها إلى أخمص قدميها، وحين وضع فان كوخ على الطاولة فسقية المعكرونة المتصاعد منها البخار على طريقة الصيادين، كما سمّاها هو، تنهّدت مهزومة. أخرجت قنينة النبيذ الفرنسي من مخبئها، وكانت قد فكّرت أن تحتفظ بها لمرشّح آخر أكثر استحقاقاً، أطفأت النور، أشعلت الشموع، ووضعت في الحاكي موسيقى السامبا البرازيلية البطيئة. انتظرْ قليلاً، أعلنت بمواء قطّة، سأرتدي شيئاً أكثر إراحة. وعادت ببذلة الجلد الأسود وجزمة ترويض الخيل...

إنّ الذوّاقين القادرين على انتقاء صحون اليوم بالفرنسية والحديث عن النبيذ مع خازن الخمور، يفرضون احترامهم على النساء، هذا الاحترام الذي من الممكن أن يتحول بسعادة إلى شهيّة

عشقٍ نهمٍ. لا نستطيع مقاومة أولئك الذين يحسنون الطهي. لا أقصد أولئك الخرقاء المزيّنين بقبّعة تهريجية، الذين يعلنون أنفسهم خبراء وبحركات كبيرة يشيطون سجقة على مشواة الفناء، بل الأبيقوريين الذين يختارون بحبٍّ أكثر المكوّنات طزاجة وشهوانية، يعدّونها بفنٍّ ويقدّمونها كهديّة للحواس والروح؛ هؤلاء الرجال الأكفاء لفتح قنينة وشمّ نبيذٍ وصبّه في كأسنا أوّلاً ليقدموه لنا لنجرّبه، هم الذين يصفون العصير، اللونَ، النعومة، النكهة ونسيج الشريحة اللطيفة بالنبرة ذاتها التي نعتقد فيما بعد أنّهم سيستخدمونها للإشارة إلى سحرنا ذاته. ونظراً للحاجة نعتقد أنّ حواسّ هؤلاء الرجال جميعها مرهفة، بما فيها الملاحة. من يدري ... ربّما كانوا قادرين على الضحك حتى من أنفسهم. حين نراقب كيف ينظّفون، يتبلون ويطهون براغيث البحر، نتصوّر هذا الصبر والمهارة المطبقة على تدليكاتنا الإيروسية. إذا ما جرّبوا برقّةٍ قطعةً من سمك ليتأكّدوا من طهيها، فإنّنا نرتعش مُقَدَّماً لتلك العضّة الخبيرة في جِيدنا. نفترض أنّهم إذا كانوا يعرفون كم دقيقة يتحمّل ضفدع في المقلاة، فإنّهم سيستطيعون أن يتذكّروا كم من دغدغة تحتاج نقطة الـ (ج)، وإن لم يكن هذا صحيحاً، ففي الحياة الواقعية عادة ما تهمهم ساقا ضفدعٍ أكثر من سيقاننا.

منذ وقت قصير هتف لي جاسون أحد أبناء زوجي من نيويورك ليعلن لي أنّه عثر على امرأة حياته، التي ستكون الرقم سبعة عشر، إذا لم أخطئ بالحساب. كان بحاجة لتعليمات مستعجلة للموعد الأوّل. فميزانيته محدودة جدّاً كتجربته، ولا يمكن نصحه بعملٍ مسرحيّ جيّد، مطعم مغربيّ، أو بمشوار في عربة خيول في الحديقة العامّة وحفلة جاز في هارلم يتوّجان بها مساءهما. كما أن التلميح له بأن يُعدَّ لها صحناً ما يعادل الحكم عليه بالموت. عندئذٍ تذكّرت حلوى الشوكولا وخطر لي أنّ مناسبة كهذه تبرّر حيلة صغيرة، إذ أن النزاهة ليست نافعة دائماً ويفضّل أن يكون المرء خلّاقاً. وحلوى الشوكولا من التعقيد بحيث لا يمكن أن أضمنها في حياتي

المضطربة، لذلك فإنّني حين أستقبل زوّاراً مهمين أشتريها من أفضل حوانيت الحلوى في الجوار، أنزع عنها الزخارف، وأضعها في طبقٍ من أطباقنا، ثمّ أدورُ دورتين قافزة حول الطاولة حتى تدوخ وتبدو كأنّها جُهِّزت في البيت، فالحلوى المشتراة مثل تسريحة المزيّن، يعلوها طابع المهني الذي لا يخفى، لكن وبعد هزّهما بقفزات حادّة كلاهما ينحدر إلى مستوى الخربشة المنزلية.

قلتُ لجاسون أن يخرج بحثاً عن وجبة غريبة، لكن ليسَ إلى حدّ إثارة الشكّ. الطعام الصيني مثلاً لا يخفىعلى أحد. لا أحد سليم العقل يمكنه أن يفكّر أنّ ابن زوجي قادرٌ على تحضير وانتون أو لومبياس. لكن صحناً عربياً، من تلك التي تبدو ممضوغة أمرٌ ممكن، وخاصّة إذا أعلن عند دعوة الفتاة أنّه سيحضّر لها صحناً من مكوّنات أفروديتية. فالفلافل والشيش كباب ما أن تخرجيها من صرّتها حتى تفقدَ ثوب الإعارة وتتأقلم بوداعة مع الحالة الجديدة. حدّثته عن حنّة وزوجها الجديد، واقترحتُ عليه أن يزيّن الطاولة، أن يضع موسيقى جيّدة ويفتح الباب حين تطرقه، والقدر في يد والملعقة الكبيرة في أخرى ـ فالانطباع الأول حاسم ـ ، وأن يُجلسها على كرسيّ وكأس من النبيذ المثلج في يدها، بينما يتظاهر هو بالطهي ويطرح عليها أسئلة كي يسلّيها. ذكّرته أن يخلع نعليه أولاً على طريقة البوذيين في كاليفورنيا، ويفكّ أزرار القميص، ليكشف عن عضلاته، إذ يجب أن يفيده رفع الأثقال في شيء.

على العكس من الرجال الذين يفكرون بالهدف فقط، فإنّنا نحن النساء نفكّر بالطقوس والطريقة. اضطررتُ أن أوضّح لجاسون أنّ هذه الاحتفالية المسبقة حتى وإن كانت شعوذة، فلا بدّ أنّها مثيرةٌ بالنسبة للفتاة مثل كلّ بهلوانياته الغرامية اللاحقة. لا تستعجلها، توسَّلْتُه، تمتّع معها بعبق الشموع، رقّة الأزهار، كلّ رشفة نبيذ ولقمة طعام، تكلّمْ قليلاً وتظاهر بأنّك مشدودٌ لما تقوله هي. فما من امرأة يهمّها ما يقوله الرجال، بل ما يهمسون به. ارقص معها، فبذلك تستطيع عناقها دون أن تبدو غوريلا في هياج نزويّ، وحين تعتقد

أنّ اللحظة حانت للمضي بها إلى الوضعيّة المريحة، انتظرْ. ابقَ منتظراً برهة طويلة، إذ لا يمكن الاستعجال بطهو اليخنة. داعبها، قلتُ لجاسون، مفكرةً بأنّ الضحكةَ مادة أفروديتية رائعة، وهي شيء ينساه هذا الفتى ذو النزعة الأدبية المبالغ بها في حماسه المفرط للمأساة. وإذا ما ضربتَ موعداً آخر، تذكّر أنّ تحضير الطعام المشترك هو عتبة الحبّ. ليس همّاً ألا تكون الوصفات أفروديتية تماماً ـ أقصد من وجهة النظر العلمية ـ ما دامت القفزات والمرح في المطبخ كذلك. العبثُ في السرير والعب بالطعام. كتّاب عظام، بدءاً من هنري ميلرْ في مداراته، وحتى بابلو نيرودا في صوره الشعرية اللامتناهية حوّلوا الطعام إلى إلهام جنسيّ. قلتُ له: تذكّر الدكتاتور العجوز في رواية غارثيا ماركيز خريف *البطريرك*، الذي كان يأتي بطلاب المدارس إلى حديقته كي يفرك لهم مناطق الإثارة بمكوِّنات السلطة وبعدها... حسناً، اقرأ الكتابَ، يا بُنَي! سمعت صيحة تقزّز على الهاتف، فجاسون شاب بالنسبة إلى هذه الحيل. قصدت وقتئذٍ واحداً من النصوص الضائعة في زوايا بيتي (ج لِغمان، *الجنس الفمّي*)، حيث يقترح شيئاً مشابهاً بالفريز والموز، وكذلك سكب النبيذ الحلو في المكان ذاته، وهذا ما يجب على من يقترحه أن يجرِّبه بنفسه. عشّاق الماضي كانوا يشربون شمبانيا بأكعاب البغايا، ودائماً من الممكن أن يكون عندنا وديان وجبال وشقوق في جغرافية الحبيب لوضع أكثر اللقيمات شهوانية. (حذارِ من السجاد والملاحف، يا جاسون، فإزالة البقع عنها أمرٌ مكلف كثيراً). حاولت أن ألخِّص كلّ ذلك خلال مكالمة هاتفية بعيدة، لكنّ ابن زوجي ردّ عليّ بأنّه ما من فتاة تستعمل الكعب اليوم، بل أحذية معارك، والابتسامة المشعّة المقترحة من مصمِّم الأزياء ستبدو بلهاء على وجهِ شاب.

ومع ذلك لا أريد أن أخلِّفَ انطباعاً بأنّني واحدة من تلك الجدّات القادرات على لفِّ أنفسهنّ بوشاحات الحريم؛ لتفرم البصل وتحضِّر المائدة بالبابوج التركي هازّة صرّتها مثل راقصة عجيبة، لأنّ ذلك

سيكون كذبة خطيرة. يمكن أن تقود نساء أخريات إلى كآبة شبيهة بتلك التي تضايقني، حين أُقارن نفسي بسيّدات تلك البيوت اللواتي يُصَوِّرْن في مجلات المنزل، ويستخدمن بقايا الغواكامول قناعاً للوجه، ويرسمن أزهاراً على ورق الحمّام. وإذا كنتُ قد فعلتُ هذا ذات مرّة، أعني رقصة البطن، فقد فعلتها في شبابي، ربّما في بداية علاقة غرامية اعتقدت يومها أنّها جوهريّة ولا أكاد أذكرها اليوم. لكني لم أعد أملك الاستعداد السابقَ ذاته لأقوم بأشياء مضحكة، فكما تقول أمّي، إذا أضعتُ الوقت بالتمويه فمن سيراقب *النفيخة*؟

تعويذة العطور

«المرأة كما الثمرة لا تطلق عبقها ما لم تفرك باليد. خذ مثلاً الحبق، ما لم تدلكه بأصابعك فإنّه لا يطلق عبقه. وهل تعلم أنّ العنبر مثلاً يقبض عبقه ما لم يحمّى ويدلك؟ والمرأة كذلك: فإذا لم تنعشها بالمداعبات والقبلات بالعض في الأفخاذ والشدّ بالعناق فلن تحصل على رغبتك ولن تعرف اللذة حين تشاطرك فراشك ولن تشعر هي بالعاطفة تجاهك(*)».

«اعلم يرحمك الله أيّها الوزير أنك إذا أردت الجماع فعليك بالطيب وإن تطيبتما جميعاً كان أوفق لكما ثم تلاعبها بوساً وعضّاً وتقبيلاً في الفراش ظاهراً وباطناً حتى تعرف الشهوة قربت في عينها... إذا أردت الجماع فالقِ المرأة على الأرض وهزّها إلى صدرك مقبلاً لفمها ورقبتها مصّاً وعضّاً وبوساً في الصدر والنهود والأعكان والأخصار وأنت تقبلها يميناً وشمالاً إلى أن تلين بين يديك وتنحل... فإذا فعلت ذلك تأتي شهوتكما جميعاً وذلك يقرّب الشهوة للمرأة وإذا لم تنل المرأة غرضها لا تأتيها شهوة».

الروض العاطر

أين يبدأ الذوق وأين ينتهي الشمّ؟ إنّهما لا ينفصلان. إغواء القهوة لا يصدر عن الطعم، الذي يخلّف حرقة بخار في الذكرى، بل

(*) النص الأول ترجمة لما نقلته إيزابيل ولم أعثر عليه، والنص التالي هو الذي رأيته أقرب إلى روح ما نقلته.

في ذاك الفوحان الكثيف والغامض لغاية قصيّة. إذا أغمضنا عيوننا لا نستطيع أن نميّز بين حبّة البطاطا والتفاحة، أو بين الشحم والشوكولا. يستطيع الأنف أن يسجل عشرة آلاف رائحة والدماغ يميز بينها، ومع ذلك فهذا الدماغ ذاته عادة ما يكون من المحال عليه أن يميز بين الغلمة والحبّ. الشمّ من وجهة نظر التطوّر أقدم حواسّنا. فهو دقيق وسريع وجبّار وينطبع في الذاكرة بإصرارٍ وعناد، من هنا كان نجاح العطر، الذي يكمن سرّه في استخدامه ذاته دائماً، حتى أنّه يتحوّل إلى طابع شخصيّ يميّزنا. كليوباترا كانت تعرف ذلك، مضت به، ككلِّ شيءٍ عندها، إلى حدوده القصوى. فالنسمة كانت تحمل قبل ساعات إلى الموانئ نبأ وصول سفينتها المزينة، لأنّها تنقل عبق ورد الشام، الذي تضمِّخُ به هذه الملكة الساحرة أشرعةَ سفينتها. فقد درج عطر الورد خلال زيارتها الشهيرة إلى روما، حيث وصلت مع شيشرون، ابنها من يوليوس قيصر، وسط فضيحة اجتماعية وسياسيّة رهيبة تجاهلتها هي بكلّ عجرفة الفراعنة الطبيعية، واستخدمته جميع النساء حسنات المقام باستثناء كالبورنيا، زوجة يوليوس قيصر المُهانة. وكانت الرائحة تستمرّ أحياناً في الشوارع مثل سخرية مصرية، تذكّر مواطني روما بأن إمبراطوريتهم التي لا تهزم يمكن أن تضيع بين ملاحف امرأة أجنبية. ومن بين مهام العبيد في احتفالات الرومان الأقوياء تعطير الغرف بنفخ العطور بالمواسير وإمطارها بالأزهار من السقوف. كان عطر الورد الغالي كبلسم مُرّ مكّة السائل، والأكثر إيروسية منه، يُرشّ على المدعوّين كوسيلة تملّق عند أنصار قيصر، أو احتجاجٍ من أعدائه. بعدَ قرونٍ صارت الأرض في العصور الوسطى تُغطّى بنوريات الأزهار والأعشاب العطرية للذهاب بنتن القاذورات والغائط. إنّها الأزمنة التي كان يقضي فيها النبلاء والخدم حاجاتهم خلف الستائر، فالمرحاض اختراع مُتأخر جداً، وقد كان هناك ملوك في فرنسا يستهلكون ليترات من العطور للتحايل على أنهم لم يستحمّوا قطّ. نبلاء أوروبيون آخرون لم يختلفوا عن

الفرنسيين ولم يتوافر لديهم العطارون الفرنسيون المشهورون، كانت تفوح منهم ببساطة رائحة إسطبل.

قرون مضت والبشرية تذهب بعبقريتها إلى حدودها القصوى بحثاً عن العطور اللذيذة، للحصول دائماً على واحدٍ منها قادرٍ على منح مستخدِمَه القدرةَ على الإغواء المطلق. يعالج باتريك زوسكيند في روايته *العطر* الموضوعَ بطريقةٍ فذّة: البطل رجلٌ ليست له رائحة خاصّة به، فلا يحبّه أحد ولا حتى أمّه نفسها. هُوِسَ باكتشاف البلسم الذي يجعله لا يقاوَم، فتعلّم علمَ العطّارين وتمكّن من تقطير رائحة أجساد العذارى لتعويض ما كان ينقصه. ربّما كانت قصّة زوسكيند صورةً مجازيّة فذّةً عن الكرامة... صناعة العطور، في جميع الأحوال، معقّدة وصعبة مثل تقطير الخمر. كيف اكتشفت الإنسانية طريقة الإمساكِ بهذه الروح الرقيقة التي هي الطيب؟ ربّما كان مكتشفو العنبر من بين راتنجيات أشجارٍ أخرى رهباناً أو سحرة يبحثون عن نباتات سحرية لشراباتهم وبلاسمهم. وربّما كان العنبر الرمادي، مخلّفات أمعاء بعض أنواع الحيتان، هديّةَ عرائس البحر لبحّار مياهٍ باردة. لا بدّ أنّ مستخلص غدّة الرائحة فائقة الوصف محاربٌ مرهوب الجانب من محاربي جنكيز خان، الذي خرج لصيد الغزلان في سهوب آسيا، دون أن يخطر له أنّ هذا المسك سيتحوّل على يدِ كيميائي إلى جوهر الإكسيرات العجيبة. هناك خلاصات كثيرة مثل هذه، تشكّل بخلطها بأزهارٍ وبهارات قاعدةَ جميع العطور التجارية.

في قبو بيتي في كاليفورنيا تعيش عائلة من جِراء أبناء آوى. شرعنا خلال سنتين حرباً شعواء ضدّها، تضمّنت جميع أنواع الأسلحة باستثناء السمّ والرصاص، يُفهم ذلك لأنّنا أناس شرفاء. وضعنا أقفاصاً في أماكن استراتيجية، لكن ما أن تحين لحظة الاستفادة منها حتى يمتنع أحدنا عن الاقتراب منها، وأمام مهمّة إطعامها تفادياً لموتها جوعاً وغمّاً طبيعياً ناتجاً عن الأسر، انتهينا إلى أن أصبحنا ندفع مبالغ غير معقولة لمستخدَم في جمعية الرفق

بالحيوان كي يحلّ المشكلة. ظهر الرجل متلفعاً بثياب رائد فضاء ومزوّدٍ بكلاّبٍ طويلٍ، حمله إلى الحديقة وفتح الأبواب من بعيدٍ بقضيبٍ ممغنط، فخرجت الجراء مترنّحة، نفضت شعرها، وعادت جرياً إلى قبونا. عرف ابن زوجي هارلييج، وكان آنذاك مراهقاً ذا نزعاتٍ شيطانية، ملابسه كلّها من الجلد الأسود، جسده مغطّى بالوشم الجنائزي وشعره أرجواني مجعد مثل قرون حيوان من حيوانات ما قبل التاريخ، عرف من خلال التلفزيون الطريقةَ التي استخدمها المارينز الأمريكي الشمالي لإخضاع الجنرال نورييغا. (لنتصور العكس: جيش بنما يغزو الولايات المتحدة ليأسر الرئيس ويحمله مكبّلاً بالسلاسل ليحاكمه في بلده...) أعلمنا هارلييج أنّ المارينز أقاموا حفلة موسيقى روك صاخبة وبأعلى درجات الصوت أمام لانونثياتورا، المكان الذي لجأ إليه نورييغا، إلى أن أجبرته الضوضاء على الخروج ويداه على أذنيه. الجميع بمن فيهم السفير البابوي والجيران أصيبوا بالجنون. استنتج هارلييج أنّه إذا كان نورييغا قد فضّل أن يقضي حكماً في السجن تحت حراسة أمنية مشدَّدة على أن يتحمّل رعود الروك، فقد يكون للجراء الرأي ذاته. وضع مضخِّمات صوت في جميع أرجاء البيت وأضنانا أربعاً وعشرين ساعةً بإيقاعاته المفضّلة. أعطى نتيجةً: انسحبت الحيوانات في صفٍّ متعرّجٍ منتصبة الذيول، مهانةً، لكن نحن أيضاً أوشكنا أن نهرب إلى حيث لا ندري. كانت النتيجة أن الطريقة بدت قصيرة النفس، فما أن سكتت الضوضاء حتى عاد ضيوفنا. اكتشفنا ذات يوم بعد أشهر أنّ الرائحة ما عادت تزعجنا، بل على العكس، بدت لنا مثيرة وشرعنا نستنشقها ملء رئاتنا. واليوم تتعايش أبناء آوى وأسرتي بمودّة.

الجسد البشري يتضوّع، وخاصة في حالة الإثارة الجسدية، رائحةً بحرية شبيهة برائحة البحريات والسمك. وشمّ الواحد للآخر من الأهميّة بحيث أنّ كلمة «قبّلَ» في بعض أنحاء العالم تعني «شمّ»، كما يؤكّد ديان أكِرمان في كتابه الرائع *تاريخ الحواسّ الطبيعي*. ورائحة الأعضاء الجنسية والإبطين رسالة مشفّرة تبحر مباشرة إلى

دماغ الآخر، فتفعِّلُ نظام الربط، مثلها في ذلك مثل تلك السلسلة من التفاعلات الجسدية والعاطفية المدهشة التي تدفعنا لممارسة الحبّ. لقد أثبت العلم حديثاً ما تعرفه كلّ امرأة منذ آلاف السنين ودون دراسة: الرغبة الجنسية تبدأ بالأنف.

تقتربُ مني بطيبِ

عشب الصباحات

المحصود توّاً:

فتنتصب حلمتاي.

هايكو يوكو كاوانو

في مدخل فتحتي تجويفي الأنف هناك حاسة لا تستقبل الروائح، بل خلاصة ربط هرمونية، كمن يقول نوايا دعوة رومانسية ينتجها الجلد. ربّما هذا هو ما تشير إليه السذاجة الشعبية حين تتحدّث عن «الكيمياء» بين العاشقين، هذه الجاذبية، العصيّة، في كثيرٍ من الأحيان، على الفهم التي تدفعنا لتشكيل الزوجين. لماذا يعجبنا نوع ما من البشر أو الشخص بذاته؟ وأتساءل ما الذي تجده بعضُ صديقاتي في أزواجهنّ؟ الحقّ كلّه على الخلاصة الهرمونية. تُحدّدُ هذه الأمزجة، الخفيّة على مستوى الوعي والصاخبة بالنسبة للهرمونات، عند الناس الأصحاء والغافلين الاندفاعَ الأوّل للاقتراب من الآخر. بعدها نصيخ السمع لتنبيهات الأمّ ونصائح كلّ العالم، بينما العقل يضع مصافٍ ثقافية وجمالية واقتصادية وأخرى غيرها، إلى أن نختارَ أخيراً الرفيقَ أو الرفيقةَ الذي أو التي ستساعدنا على مهمّة نشر النوع اللامعقولة. حين استطاع العلماء فصل الخلاصة الهرمونية، انبثقت فكرة إبداع عطرٍ قادرٍ على مدّ المستخدِم له بجاذبية جسدية آسرة، كتلك التي تفرزها الخنازير. فالخلاصة الهرمونية في نَفَسِ ذكورِ هذه الحيوانات قادرة على تأجيج جنون الرغبة عند الإناث الحائلة. أخيراً صار الحلم الكوني بشرابٍ إيروسيّ يجعلنا لا نُقاوَم، بمتناول العلم: فالخلاصة

الهرمونية الإنسانية المركّبة في المخابر تُقدَّم على أنّها الأفروديتية الوحيدة التي لا تخطئ. اشترت إحدى صديقاتي قارورة صغيرة غالية الثمن جدّاً واعدةً بحبٍّ تلقائيّ، فحدث أن كانت بالنتيجة سائلاً شفافاً مثل الماء. خلطت قطرات منه بالماء تماماً كما جاء في التعليمات وخرجت متنزّهةً. لم يحدث شيء، ما من مارٍّ سقط عند قدميها مجنوناً حبّاً، ولم تشعر هي إلا برغبة جامحة لأكل الخنزير. إنّ دراسة الخلاصة الهرمونية ما زالت في الأقمطة، لكنّ العلماء يعِدوننا بأن يضعوا بين أيدينا في الألف سنة القادمة أعذب الأحاسيس، أي حين يصبح الوقت متأخراً جدّاً بالنسبة إليّ.

في *التانترا* فصل كامل مخصّص لمختلف أنواع العطور، التي توضع على أجزاء بعينها من الجسد فتثير الحواسّ وتدعو إلى الحبّ. النبي محمد، رجل متزن وقديس ومع ذلك كان يحبّ العطور وينصح بها نساءه. في الكتاب المقدّس كثيراً ما ترد العطور:

عطّرتُ فراشي
بمُرٍّ، وعودٍ وقرفة،
هلمّ نرنو ودّاً إلى الصباح.
نتلذّذُ بالحبّ.

المثل 7: 17 - 18

يكتب الشاعر والروائي بيير لويس (1870 - 1925) في *أناشيد بيليتس*:

«*تركونا ليلاً على شرفة بيضاء عالية متضوّعين بين الورد، ينساب العرق الدافئ من آباطنا، مثل دموع ثقيلة، ويحمّم صدورنا. متعة شهوانية ومنهكة تضرّج رأسينا الخامدين بالحمرة. حمامات أربع أسيرة مستحمّة بأربعة عطور مختلفة تحوم فوقنا. قطرات من شذا تسقط من أجنحتها على النساء العاريات، وفي جسدي يسري عرف الزنابق. يا للضنى! أسندت رأسي إلى بطن غادة، أرطّب جسدها بشعري الرطب، وفمي المشقوق يسكر بعبق زعفران جلدها، فأطبقت فخذيها على عنقي ببطء*».

ربّما ما لم يكن يعرفه لويس أنّ الزنبق (*iris pseudocorus*) سامٌ وليس من المناسب لعقه عن جلد الحبيبة، ولولا أحكامنا الظالمة والكبت لبيعت الرائحة الإنسانية في حالتها الطبيعية ـ ولماذا لا؟ ورائحة الثعالب أيضاً ـ معبّأة في قوارير، كما يحاولون أن يفعلوا بالخلاصة الهرمونية. من الذي خطر له مانع تعرّق للأعضاء الجنسية؟ هذه حماقة كحماقة من يريد أن يكون للإربيان رائحة الخزامى وللفطر رائحة البخُور. من المؤكّد أنّه لم يكن نابليون بونابرت، وهو الذي كان يرجو جوزفين في رسائله ألاّ تغسل أعضاءها الحميمة في الأسابيع السابقة على قدومه من ميدان المعركة. يقول كازانوفا في مذكّراته إنّ في غرفة الحبيبة طيبٌ شهوانيّ هو من الحميمية والبلسمية، بحيث أنَّ المحبَّ لو خُيِّرَ بين هذا الطيبِ وبين السماء لما تردّد في اختيار الأوّل.

إنّ حاسّة الشمّ عند النساء متطوّرة أكثر مما عند الرجال؛ فالأم قادرة على تمييز ثياب ابنها وهي معصوبة العينين بين ثياب عشرين طفل آخر في روضة أطفال. والشمّ عندهنّ أكثر ارتباطاً بالإيروسية، ومع ذلك فالرجال أكثر التقاطاً لهذا السلاح الناجع، الذي هو رائحة الأنثى، تماماً كما يحدث عند كلّ الثدييات. هذا الطيبُ الفريد والشخصيّ، الذي يصدر عن المرأة، هو كالسهم الصائب الذي يخترق الفضاء مصوّباً على أكثر الغرائز بدائية عند الرجل. يسمّى هذا السحر في الفرنسية مجمرة العطور *cassolette* وهي الكلمة التي استعارتها منها جميع اللغات. يقول الملك سليمان مخاطباً سالومِت في نشيد *الإنشاد*:

«أغراسُكِ فردوسُ رمّانٍ مع أثمارٍ نفيسةٍ فاغيةٍ وناردينٍ، ناردينٍ وكركم. قصب الذريرة وقرفة مع كلِّ عودِ البان. مُرٌّ وعودٌ مع كلِّ أنفسِ الأطياب».

يا لمجمرة عطور هذه السيّدة، فالنساء أكثر حساسية أمام طيبِ جسد الذكر الخاص حين يَكُنَّ في مرحلة الإباضة ومستوياتهنّ الأستروجينية في أعلى مستوى. إنّ عرق الرجل يؤثّر في الدورة

الشهرية لرفيقة الفراش. أستنتج من هذا أنّ الانفصال في سريرين ليس فكرة جيّدة. وليس هناك ما هو أكثر إثارة من طيبِ رجل فتيّ. حسناً، ليس العمر مهمّاً أحياناً. فَـ وِلّي دعاني بعد تعرفي عليه بقليل إلى الرقص. طال أنفي وأنا بالكعب العالي وسط عظم القصّ عنده، ولم ألقَ صعوبة في تحديد رائحته كسببٍ لطَرَقات الطبل تلك التي شعرت بها في صدغيّ. انتهت الموسيقى وأنا لا أستطيع الانفصال عن قميصه، أشمّه مثل كلبِ صيد الحجل. يؤكّدُ هذا الرجل أنّ لقاءنا كان لقاء روحين... وقد تكون رائحة الذكر أقوى وأكثر مباشرة من رائحة المرأة، لأنّه لا يموِّهها بالعطور، بل لا يكاد يخفّفها بالماء والصابون. في الحكايات العربية يتسلّق المغامرون الجسورون، الذين يخاطرون بموتٍ بطيء، أسوارَ القصر كي يغووا محظيّات حريم الآخر، وعادة ما تكون لهم رائحة حليب الجمل أو التمر. ردّت سالومِت على سليمان:

«خدّاه كخميلةِ الطيب أتلامِ رياحين ذكيّة، شفتاهُ سوسنٌ تقطران مُرّاً مائعاً».

يذكّرني هذا بأحفادي.

وكما أنّ رائحة الجسد مثيرة، كذلك هي رائحة الطعام الطازَج حسن التحضير. وأطايب المطبخ الجيّد لا تُسيِّل لعابنا وحسب، بل تجعلنا ننبض نبضاً إن لم يكن رغبةً إيروسية فهو يشبهها كثيراً. أغمضي عينيكِ وحاولي أن تتذكّري الفوحان الدقيق لمقلاة فيها زيت زيتون، يُقلى فيها بصل ناعم وأسنان ثوم نبيلة وفلفل أخضر وبندورة طريّة. والآن تصوّري كيف ستتبدّل الرائحة برمي ثلاث وريقات زعفران في المقلاة، ثمّ سمكة طازجة منقوعة بالأعشاب، وأخيراً دفقة من نبيذ وعصير حبّة ليمون... النتيجة مثيرة مثل التضوّع وأكثر ألف مرّة من أي عطر معبّأ. أحياناً حين أستحضر رائحة صحنٍ لذيذ يثيرني الحنينُ والمتعةُ حدَّ البكاء؛ فتعود إلى ذاكرتي شمس إشبيلية المرهقة وصينية خزفية زرقاء على جدار قرميد أبيض مليئة بالخوخ، بعضه متشقّق، يُقدِّم نفسهُ سقيماً لشهية

زنبور أصفر، ينقضّ ناقراً في هذا اللبِّ غير المحتشم. إشبيلية بالنسبة إليَّ عبق حلوٌ لثمار الخوخ تلك، وللياسمين الذي يملأ هواء المساء بالرغبات.

... منذ ذاك
والأرضُ، الشمسُ، الثلجُ
رقصاتُ المطر في تشرين الأوّل،
في الطرقات،
كلّ شيء،
النورُ، الماءُ،
خلّفَتْ في ذاكرتي
رائحةً
وشفافية
الخوخة:
كوّرت الحياةُ في كوبها
صفاءها، ظلَّها،
رطوبتَها.
آهِ يا قبلة
فم الخوخة،
يا أسناناً
وشفاهاً
مليئة
بالعنبر الطيب،
بنور الخوخة المائع!

مقطع من قصيدة إلى الخوخة لـ بابلو نيرودا.

موت من أجل العطر

في نهاية القرن العاشر، المرحلة التي ازدهر فيها أرقّ الأدب في اليابان، برزت عدّة أصوات نسائية بقصص رائعة وروايات عميقة وشِعر خالد وإيروسية. هذه القصّة كتبتها السيّدة أونوغورو في بلاط هيان:

«كان يا ما كان، كان هناك نبيل خائن خان زوجته مع ثلاث نساء مختلفات في ليلة واحدة. واحدة منهن، خادمة السيّدة، اعترفت لها باكية، فقامت هذه التي نالت ما يكفي من غباء حبيبها بوضع خطّة للتخلص منه.

وأثناء زيارة النبيل التالية تظاهرت بموقف عذب وساذج، توسّلت إليه أن يرافقها إلى الغرفة التي يخلطون فيها العطور، بذريعة تركيب عطر خاص بهما حصراً. النبيل الذي كان يتبجّح بأنّه عارف بفن العطارة تبعها متلهفاً إلى غرفة الرخام، حيث يغلون قدورَ الخلائط، وحيث تُجفّف معلّقة شرائط طويلة من حشيشة الملاك، ونوريات الزغدة الليلية تسلم زيوتها تحت ضغط ألواح الحديد الكبيرة.

لم يسبق للنبيل أن شمّ قط مثل هذا الحشد من الروائح العطرة، فارتعش منخراه من تناسق البيقة والبنفسج وزهرة العسل وبلسم الليمون والياقوتية البريّة. وحين مرّ بالمدقّ أخذ بين أصابعه أثرة من مسحوق جوز الطيب وكبش القرنفل، وسحق بلور قشرة شجرة

الكافور ملقياً خلال ذلك مقاطع من قصائد تبدو له موحية. علينا أن نقول ذلك، لأنه لم يكن يستطيع أن يتذكّر أكثر من مقاطع.

عانقت الغادة حبيبها بولهٍ وهي تخفي اشمئزازها من كلّ تلك المجاملة لنفسها، وعاهدته بأحاسيس كلّية الجدّة. اقتنع النبيل، وقد وقع في الفخ، بخلع ملابسه والتمدُّدِ على دثار كانت قد حضّرته حبيبته على الأرض.

بدأت الغادةُ بقطرات من الزنبق والقرنفل العطر على صدغي النبيل، وانتقلت نحو التقعيرة في نقطة ارتكاز الرقبة، فتلقت جوهر الروعة الهائل، وضعت مريمية وكفّ الذئب تحت الإبطين، وتابعت اهتماماتها النبيلة حتى وزّعت العطور على كامل جسد حبيبها المنتشي.

ومع ذلك ما كانت تعرفه الغادة، هو أنّ بعض الجرعات من خلاصة الأزهار الدوائية والمثيرة يمكن أن تتخذ مظهراً سلبياً، مثلها مثل الإفراط بـ الين في مبدأ يانغ المعاكس.

ومرّة أخرى سكبت قواريرها على جسد النبيل، فلفّ الخردلُ حبيبَها بحزن عميق لا أصل له، وملأته المُستحيةُ بالخوف من المرض ونتائجه، والصنوبرُ الأرزيّ أقنعه بالفشل، والبهش نخس قلبه بغضب حقودٍ، وجاء زهر العسل بدموع الحنين إلى عينيه.

الخلنج الذي أُضيف بمقدار سرّي وصل بأدنى الانزعاجات إلى أقصاها، والعرعر أفقده الهمّة، والدردار أرهقه بالقصور، والتفاح البرّي أقنعه بأنه لم يكن طاهراً، وقمع الكستناء أثار عنده الذكرى القسريّة لكثير من الأخطاء، والصفصاف سبّب له الاستياء من حظ الجار الجيّد، والحور جعله يرشح عرقاً ويرتعد وسواساً، والخلنج أقنعه بأنّ عقله يخونه، والورد البرّي أسلمه إلى انعدام الحسّ، بشكل لم يعد يهمّه عاش أو مات، لكنّه كان يفضل الحالة الأخيرة مرّة واحدة وللأبد.

وضعت الغادة لمستين من التفاح البري على صدغيه بعد أن

انتشت رضى عن إيصاله إلى هذه النقطة، كي تُفاقم كراهيته لنفسه. ومع تلاشيه احتقاراً لنفسه رجاها أن تمنحه جرعة كي يطفئ جميع جرائمه بحقّها. وحين رأت الغادةُ النبيلَ مهزوماً بين ذراعيها، أشفقت عليه من عذابه، ووضعت قطرة من البيش (نبات سام) على لسان القلِق. وهكذا مات العاشق الخائن، عارياً مرتاحاً، ومنذ موت الأمير الوضّاء ذاته ما وُجدَ جسدٌ آخر بمثل فوحانه في جنازته».

صبي *الوسادة ابن السيدة أنوغورو*. جمعه وترجمه إلى الإنكليزية السيد أليسون فِلّ وايرِ بلور.

من النظرة الأولى

لولا مونتِثْ (1821 ـ 1861)، المومس التي ترك ملوك ورجال بلاط وأصحاب بنوكٍ ثرواتٍ عند قدميها، اخترعت رقصة رُتيلاء فريدة تستطيع أن تذهب بعقول المشاهدين رغبةً واشتهاءً. كانت تمرّر نفسها على أنّها راقصة أرستقراطية إسبانيّة، على الرغم من أنّها لم تكن تعرف من الرقص شيئاً، وليس فيها شيء من الإسبانية. لكن ما كان يفوتها من فطنةٍ ودم إسباني كانت تعوّضه بفوضاها. فخلقت باحتدام صنوجها وقوّة حذائها وسحر كذبها أسطورتها ذاتها. (لماذا أرى نفسي متمثّلة بهذه السيّدة؟). في أجوائها الخاصة كانت لولا مونتِثْ تستخدم عادةً احتدادَ الرتيلاء ذريعة كي تتخلّص من أوشحتها، ومع ذلك لم ترتكب خطأ التعرّي الكامل، فكانت تفضل التألق بين غيوم المخرّمات التي تبرز جسدها وتموّه نواقصه. وعبر الفن الإيروسي في اليابان تظهر الشخصيات دائماً بثياب زاهية، يرتدون أفخر ملابسهم لممارسة الحبّ. في اللغة الرمزية لهذه الرسوم تدلّ طيّاتُ الأوشحة الشهوانية على الوله، تماماً كما تدلّ الأزهار والثمار على الأعضاء الجنسية وأصابع القدمين الجسورة على الرعشة.

النساء في الهند لا يخلعن مجوهراتهن، ولا يرفعن الكحل عن أجفانهنّ أبداً، لأنّ رنين الأساور وظل النظرة البراق يوقع الرجل في جاذبيّة اللغز الحتمية. جدّي الذي وُلِد حين لم يكن هناك أنوار

كهربائية في شوارع سانتياغو، والنقل العام يتمّ في حافلاتٍ تجرّها الخيول ـ كانوا يسمونها عربات الدم ـ مرَّ رابط الجأش بموضة التنورة القصيرة، لكنه في شيخوخته كان يتنقّل برشاقة كي يلمح ركبةً أنثوية، تطلّ من تحت تنورة طويلة في مرحلة الهيبيين، فالإغواء ليس في العري، كان يقول، بل في الشفافية والتشمير. من هنا كان نجاح البياضات المثيرة التي لا تذهب موضتها أبداً، فتحتَ الملابس المزخرفة الصناعية الفظة لبعض الفتيات المعاصرات، ما يزال هناك بقايا حرير. هناك من يجمع كتالوغات ثياب داخلية، وتزدهر سوق الملابس الداخلية النسائية ـ يفضل أن تكون مستعملة ـ التي ترضي حاجات بعض «الفيتشيين». وصلني منذ وقت قصير، وبخطأٍ من ساعي البريد، طردٌ فيه كيلوت لمادونا. كنتُ أجهل أنّ مادونا تستخدم هذا البياض. أمّ إحدى صديقاتي، أرملة عمرها واحد وثمانون عاماً، تزوّجت للمرّة الثالثة من ثمانينيّ أيضاً. رافقنا هذه السيّدة قبل العرس بقليل لشراء الضروري من جهاز عرسها: قمصان نوم مخرّمة، حمالات صدر مريشة بريش التَمّ مكان الحلمتين، سراويل داخلية عليها علامات الأبراج، وحاملات جوارب بأضواء تعمل على بطارية دقيقة. علّقت العروس: «أحتاج في هذا العمر للكثير من المساعدة».

تبدأ الجاذبية عند البشر عن بعدٍ بالنظر ـ الحواسّ الأخرى، كالشمِّ تدخل اللعبة عن مسافة أقل ـ لذلك نلجأ للمكياج، وتسريح الشعر، والمجوهرات، والوشم بل وحتى للندب التزيينية. إنّ نظرية الأرواح التوائم، والمؤالفة الفكرية وكون الناس محبين مفترضين في تقمصات سابقة نسيج لاحق، ما عدا بعض الاستثناءات المشرّفة، كصديقي الشاعر، الذي خرج هارباً من الأرجوحة الإيروسية، القادر على عشق امرأة عبر رسالة دون أن يلمحها أبداً، ومع ذلك فقصائده تُلامس الروحَ. النساء بعامّةٍ يتأنَّقْنَ أكثر، بينما الرجال أكثر غروراً؛ فما من امرأة تتفاخر بالأدثرة الإمبراطورية، بالقنزعة والأوسمة التي عادةً ما يتزين بها العسكريون. في نيجيريا تجرى سنوياً

مسابقة للجمال الذكوري بين أبناء قبيلة وو داب. يتزيّن الفتيان ويرقصون أمام لجنة تحكيم نسائية تختار أكثرهم جاذبية. يتزيّن المحاربون ويبتدعون الحيل كي يكشفوا عن آخر ضرسٍ عندهم، لأنّ بياض العيون والأسنان يُعتبَرُ من أكثر خصائص الجمال تقديراً. في هذا الجانب من العالم عندنا شيء موازٍ لهذا، لكنّه يتعلّق بفتيات في بكيني السباحة أمام لجنة تحكيم من الرجال، يثمنون الأثداء والأفخاذ بدل الأسنان والعيون. الفائزة تحصل على تاجٍ من الحجارة الكريمة المزيفة، ولقب أجمل فتيات الكون.

كذلك يدخلُ الطعامُ عبر العيون، فطزاجة المكوِّنات الطبيعية يجب أن تكون كافية، لكنَّ الإبداعَ البشري الذي لا يكلّ، يطهو ويخلطُ ويحوّل ويزيّن الأغذية بالحرارة ذاتها التي يستخدمها في تدبير أموره الشخصية. إنّ الجمعَ بين أشكال الأغذية وألوانها ومثيلها في الجسد لا مفرّ منه. هناك ملصق فرنسيّ كان يزيّن دورات مياه الذكور، يكشف عن فتاة تمصّ هليوناً بطريقة هي من الشهوانية بحيث إنّ الساذجَ وحده لا يلتقط التلميح المباشر. تؤكِّد بانتشيتا، التي تضع من الغنج في مظهر سفرتها بقدر ما تضع منه في ملابسها، بأنّ لون العشاءِ مهمّ: يجب ألا يُقدّم حساءُ البَيْقَةِ، إذا كان الصحنُ الثاني أخضر أيضاً، ما لم يكن المطلوب تأثيراً محدَّداً. دُعيتُ في ميلان للعشاء في بيت مصمّم أزياء شهير. كانت الكراسي وغطاء الطاولة السوداء في غرفة الطعام تنعكس في مرايا الجدران الداكنة، وعلى هذه الخلفية الكئيبة تبرز الأزهار والمناديل الصفراء جليلةً مشعّة. قدّموا لنا مائدةً من الرز ومختلف أنواع الكاري بتدرجات ألوان الزعفران، حتى العُقْبة ـ الزند المشع اللذيذ ـ كانت من هذا اللون.

في أمريكا الجنوبية تُطهى الخضارُ حتى تصبح ظلاً ذاوياً لذاتها بذريعة القضاء على الجراثيم. من جديد وفي السنوات الأخيرة بدؤوا، وبتأثير من المطبخ الأجنبي، الذي يؤكّدُ على الطعم والنسيج والفيتامينات، يقدّمونها طازجة. هناك أطعمة هي من الجمال بحيث

لا تتطلّبُ أيّ ذكاء لتقدّم بجلالة، وأخرى تحتاج لمساعدة: فقطعة كبد أو حزمة أمعاء تتطلّب فنّاً لتمويه مظهرها. المحار، دموع البحر الساحرة هذه، التي تسارع لتنزلق من فمٍ إلى فم كالقبل المديدةِ، تأتي أصدافاً صعبة الفتح. كما يمكن الحصول عليها معلّبة في مرطبانات، لكنّها تبدو كعيّناتٍ من أورام خبيثةٍ، بينما توحي وهي في أصدافها، الرطبة المنتفخة بالفروج الرقيقة. إنّها مثل جيّدٌ للطعام الذي يدخل عبر البصر. حاولت، منذُ بدأتُ أهتمّ بالمطبخ، تقليدَ أمّي، لكنّ صحوني، على الرغم من أنّها لذيذة، تبدو دائماً وكأنّها انتزعت من شدق كلب. احتجتُ لسنواتٍ طويلة حتى استطعتُ تقديمها بشيءٍ من الكياسة.

أُفضّل الطعامَ في حالته الطبيعية وكذلك الرجال. لا أثقُ بالتزيّن غير الضروري، بالرجال الذين يضعون سلاسل من ذهب، ولهم شوارب ملعوقة وأظافر مُلمّعة، كما لا أحبّ الفرّوج المطفأ بمرقٍ كتيم أو نوريات أزهار تسبح في الحساء، لكن من المستظرف التجديد: هليون طويل ومتماسك مع حبّتي بطاطا طازجتين في القاعدة، نصفا حبّة درّاق مع حلمتي توت علّيق في حليب كريما الشانتلي. أنصح العشاق، المستعدين لإضاعة الوقت في هذه التفاصيل، أن يتزوّدوا بشموعٍ بهيئة التفاح، أو القلب، أو كيوبيد، بمفرش طاولة من الساتان الفاخر، وأطقم مائدة موحية (عندي واحد بإفريزات بومباي الإيروسية). في محل البورنو ذاته الذي اشتريت منه كتباً بالوزن عثرتُ على أكوابٍ حمراء مربعة على شكل حذاء امرأة رفيع الكعب وعاليه. لم أستطع مقاومتها. عادةً ما أُقدّم فيها كوكتيلاً يُلمّح لملذّاتٍ إيروسية لمجرّد ظرافة الوعاء. لديّ قالب على هيئة ڤينوس لتحضير الهلامية في ليالي الجنس. الهلامية حلّ ذكيّ لتقديم بقايا اليوم السابق مقولبة. السرّ: صبرٌ على الهلام (جيليه) بما يكفي لمنحه شكلاً، لكن ليس لمنحه حياة حقيقية.

وبالحديث عن الهلام... أمضت جدّتي حياتها طافيةً فوق الواقع، ولم تمنعها هذه التسلية الملائكية من إثارة العواطف. لا

أقصدُ جدّي، الذي أحبّها بشغف على امتداد سنوات حياته المئة، بل أعني شاباً بيروياً عرضيّاً. كانت جدّتي ما تزال شابّة عندما قامت برحلة إلى أرِكيبّا، المدينة البيضاء المليئة بالأزهار في جبال الأنْد. أقامت في نزلٍ من الطراز الاستعماري، ممراته الظليلة تدعو للرومانسية. في تلك الليلة، وبينما كانت تحصي النجوم قرب البركة، وتصغي إلى موسيقى قيثارة خبيثة وعذبة تحملها إليها نسمة، اقترب منها مسافر آخر. كان الرجل قد راقبها خلال النهار، وجمع من الشجاعة في تلك اللحظة ما يكفي للكلام معها. وبعد بعض الجمل الغزلية، التي ردّت عليها بصراحتها المعهودة، دعاها الغاوي لتذوّق صحنٍ محلّي. ما أن جلسا إلى المائدة، حتى جاء صاحب المطعم نفسه بفسقيّة مزينة بالكزبرة والياسمين وفي وسطها فأران بالمرق. هذان الفأران الكبيران بدءاً من شواربهما الجاسئة وحتى أظافر قوائمهما، المكفّنة بهلامها المرتجّ والضارب إلى الخضرة، كانتا ترتجّان مع كلّ خطوة من خطوات الطبّاخ، وكأنّهما تتحفّزان للوثوب على الزبائن. حطّتْ جدّتي للمرّة الأولى على أرضِ هذا العالم، وسقطت على الأرض مرتطمةً. وبما أنّنا في الحديث عن الهلامية لا أستطيع مقاومة إغواء ذكر هذه الأبيات:

يا سحر البدينة،

وساق الفيلة المكتنزة

التي تطفح بالشحم!

أيتها الجلالة القدسية

للفخذ المغطى بالهلامية!

... فلتحيا عابدات الكسل،

اللواتي يتركن

الإنهاك الكريه للبغال

ويأكلن كلّ الذي يضخم المؤخرة.

من نشيد *إلى التهاب الخلايا* للشاعر إنريكِ سِرْنا

عذراً على هذا الهراء مرّة أخرى. فتقديم المائدة، سواء من حيث طعم الطعام أو الوفرة ونوعية المشروبات، يحدّد حماس الندماء. في «*عيد بابِتّ*»، الفيلم المُثير المرتكز على قصّة لـ إساك دينسن، تروح الكاميرا وتغدو إلى المطبخ حيث تُحضّرُ الصحون بحبّ، وغرفة الطعام حيث الوجوه الصارمة لسكان رواقيين لعالم قصيٍّ وبارد تمضي متغيّرة مع تمكّن النبيذ والطعام من الحواسّ. في «*سحر البرجوازية الخفي*» يبدع لويس بونويل بتصوير جوّ تنامي الرغبة، حين يُبرز الموائد بطواقم طعام زاهية وبلور لا يتمكّن الممثلون من لمسها أبداً، لأنّهم يُقاطعون دائماً.

كياسة

أربعة مبادئ رئيسية، محفورة بالنار منذ نعومة الأظفار الأولى عزّزت تشكلي كآنسة: اجلسي وساقاك مضمومتان، سيري باستقامة، لا تبدي رأياً، ولا تأكلي مثل الناس. ومع ذلك لم تكفِ جهودُ أمّي كلّها كي تجعل مني سيّدة: ببساطة لم يكن لديّ مادّة أوّلية. لم تتعافَ أسرتي من الخيبة. في السابعة عشرة حين اكتشفت أنّ فتح الساقين أهمّ بكثير من ضمّهما، تفرّغتُ لاختراق تعليمات تربيتي واحداً تلو الآخر، والآن وبعد مضيّ نصف قرن من حياتي المعاشة، أفهم أنّ الوحيد الذي خدمني بينها هو السير باستقامة. ولا أقول ذلك بمعنى مجازيّ، فبالنسبة لامرأة طولها متر ونصف تشكل الوضعية المنتصبة والرأس المرفوع جزءاً من استراتيجية الاستمرار. إذا مشيت منحنية داسوني. أمّا بالنسبة للأكل مثل الناس، فسرعان ما انتبهت إلى أنّه يتعلّق بالدرجة والظروف الاجتماعية، وأنّه بالنسبة لمن يستمتع في ممارسة الحبّ وهو يأكل والعكس صحيح تبقى مسألة الآداب نسبية جدّاً.

الغالبية العظمى من البشرية ولأسبابٍ عملية، تأكلُ بأصابعها. في الهند دائماً يرفعون الطعام إلى الفم باليد اليمنى، لأنّ اليسرى تستخدم للرحضِ في المرحاض، والورق الصحي يُعتبَر عادة أوروبية تثير الاشمئزاز. فكرة أطقم الطعام جديدة نسبياً، والآداب الصارمة على المائدة أكثر جدّة، وكلا الأمرين يتعلق بثقافة تتواصل

مع العالم عبر النظر، وعندها ريبة غريبة من باقي الحواس الأربع، وخاصّة اللمس. منذ طفولتنا علّمونا احترام المسافة العيانية بيننا وبين الآخرين، وتجاهل جسدنا ذاته. على الرغم من أنّنا استنبطنا تحريم سبر أيّ ثقبٍ في تشريحنا، وتشريح الآخرين أيضاً، هذا قبل أن نتعلم الكلام وعقدَ رباط الحذاء. ثم نضيّع بعد ذلك ثروات في المداواة كي نكتشف القوّة الشفائية للّمس. في كاليفورنيا، حيثُ أعيشُ، بدأت حمّى ورشات تعليم ما تعرفه أيّة سعلاة دون دروس: لمس الذات ولمس الآخرين. إذ أن معالجة الطعام باليد يضيف حاسّة اللمس إلى المتعة الأساسية المتمثلة بإرضاء الشهية، فتناول الطعام باليد يسمح بالإحساس بروح الأغذية قبل استهلاكها. أحبّ صناعة البسكويت، الإحساس بنعومة الطحين بين أصابعي، تحسس تركيبة السكر الخشنة، وانزلاق الزبدة والبيض، جمع العجين، مطّه وتقطيعه. وأتمتع بالعمل الصبور المتمثل في غسل الفريز والفطر، عصر الليمون، أو غرز السكين في قوام التفاحة المتماسك. الأكلة الوحيدة التي أتذكّر أنّني التهمتها بيديّ: جبس ناضج وذرة طرية في صيف تشيلي، فطائر الذرة المحشوة في فنزويلا، فروج بالقرفة في المغرب، والمانغا البريّة في بالي... حين نفكّر بأكلة أفروديتية نستبعد على الفور اللباقة: لنتصوّر حفلة ماجنة على طريقة فيلليني، حيث يقذفُ الندماءُ رؤوس بعضهم بعضاً بالفواكه والحلوى، ينظفون أيديهم بشعر العبيد، يمارسون الجنس مع البط المشوي، ويحّكون حلوقهم بالريشِ كي يفرغوا معداتهم ويعودا ليبتلعوا الطعام من جديد. أو لنفكّر بذلك المشهد الذي لا يُنسى من «توم جونز». تلك الكوميديا الإنكليزية اللطيفة التي صُوِّرت في الستينات، حيث يجلسُ البطلُ وإحدى النبيلات وجهاً لوجه إلى طاولة ضيقة ويتقاسمان عشاء مفرطاً. تبتهج الكاميرا بالأيدي التي تمزّق فراريجَ وبحريات، بالفمين يمضغان، يمتصان، يضحكان، بالعصير يسيل على الذقنين والعنقين وكأنّ سيقان ذلك السرطان والإجاص المريض دغدغاتٌ تمتنع عن المكاشفة. لكن حين نكتشف أخيراً أنّ

النبيلة هي أمّ توم جونز يتحوّل الطعام إلى صورة مجازية ساخرة لغشيان المحارم.

صور الإهمال والاسترخاء هذه تثير الحسيّة، لكنّ الآداب الصحيحة تكونُ أحياناً مثيرة بالتناقض. فقواعد السلوك على المائدة هي أساساً سلة من التحريمات ليس فيها بالنسبة للعاشق نافد الصبر شيء من الإيروسية، وتعمل عمل فهرس الكتب الممنوعة بالنسبة للفاتيكان، التي ونظراً لصرامتها تأتي بعكس المراد منها. لاقى عددٌ من كتبي حظاً هائلاً بالوقوع في اللائحة السوداء عند إحدى الطوائف الكاثوليكية الأصولية، ومُنِعَت في بعض المدارس المورمونية، ومن يدري من قبل أيّة تنظيمات عفيفة أخرى، ممّا زاد عددَ قرّائي بشكلٍ ملحوظ. جدّي، وهو رجل ذو قناعات دينية ثابتة، كان يقلق حين تذهب إحدى نساء الأسرة وتعترف، لأنّه يمكن أن يكون من نصيبهنّ راهب يهتم بالتفاصيل، ويسألهنّ بورعٍ قدسي حسب كتاب التعليمات. في كتابِ التعليمات هذا هناك لائحةٌ طويلة من البذاءات التي كانت تدور في فناء المدرسة كنصّ خلاعي، تُعدَّدُ فيه الخطايا، ويفوق فسادها كلّ ما يمكن لشخص طبيعي أن يتخيّل، وأكثر مما يستطيع أن يرتكب بكثير. لا يوجد أفضل من تلك اللوائح من الخطايا الشهيرة لتدفئة البطن وإفساد الروح بالرغبات الملتوية. لقد حوّل أتباع الإمبراطورية البريطانية أيام الملكة فيكتوريا المظاهرَ الاجتماعية إلى فلسفة للشرف. كلّ شيء كان مباحاً، طالما أنّ الشكلانية لا تُنتهك. كان هؤلاء المهووسون بالعادات الجيّدة يرتكبون في الظلّ فظاعات. يمارسون لغة الأزهار، ويتردَّدون في الظل على المواخير، وعبادة الشيطان ونوادي السوط حيث يسوطون الإليات بلا رحمة، لكن دون أن يلفظوا اسمها، فيقولون حيث لا يُحَسّ. لا أبغي التلميح إلى أنّ عادات المائدة تقودُ إلى مثل هذا التطرّف، أبداً. في هذه الحال وكما يحدث لي عادة أبدأ بقول شيء ويفلتُ منّي لساني باتجاهات غير متوقّعة. لنَعُد إلى الموضوع: يخطر لي أن التشديد المفروض على المائدة يمكن أن يكون له تأثير

لوائح الخطايا التي تحثّ على التمرّد. إذ يوجد مركّب إيروسي في الشكلانية.

أين تولدُ البراءة والجمال
ما لم يكن في العادة والمجاملة؟

وليم ب. ييتس (1865 – 1939)

لنتصوّر مناسبة خاصّة، قد تكون عشاءً أنيقاً في قاعةِ طعام قصرٍ من عصر النهضة تحوَّلَ إلى مطعمٍ أو فندقٍ، مثل الكثير منها في المدن الأوروبية القديمة. ثرياتٌ دامعة وشمعدانات فيها شموع تعطي نوراً خفيفاً، سجادٌ وثير يحمي خشبَ الأرضِ القديم، سجاد غوبلينُز الفنلندي الذي عمره ثلاثمئة سنة يُغطي الجدران، وتصوير أسطوريّ يزخرف السقوف. يجلس السمّار بثيابهم الاحتفالية على كراسٍ محفورةِ الظهر، أمام موائد مستديرة مغطاة بمفارش طويلة ومزينة بالسحلبيات. ياقوتٌ وعنبر في الكؤوس، صوت مطفأ لأحاديث لطيفة، ورنين فضّة على الخزف... يرقص أصحاب المكان ورهبان القدّاس الباذخون، الودودون، الساخرون، وهم يروحون ويجيئون بفسقيات الأطعمة اللذيذة. زوج يشغل مائدة بجانب نافذة. ستائر بروكار ثقيلة مفتوحة، وتُلمَحُ من البلور حدائق في الظلّ وقمرٌ مستحٍ لا يكاد يضيئها. المرأة زاهية، وكلّها قطيفة بلون الدم، عارية الكتفين ولؤلؤتان برُوكيتان في أُذنيها. الرجل يرتدي السوادَ، غاية في الأناقة، وأزرار قميصه من ذهب. يحافظان على ظهريهما مستقيمين ومسافةٍ دقيقة بين الكرسي والمائدة، حركاتهما محكومة، جامدة قليلاً، كأنّهما يتحرّكان في لباس منشّى، ومع ذلك يُستشفّ من حركاتهما المدروسة جاذبية متبادلة مثل نهر مصطخب يهدِّد بجرف كلِّ شيءٍ أمامه. تحت مفرش المائدة تحتك الركبتان مصادفة، يفزعهما هذا الاحتكاك الذي لا يكادُ يُدرك، مثل تيّار كهربائي قويّ؛ لهبٌ نزقٌ يصعد في أفخاذهما ويشعل بطنيهما. لا شيء يُغيِّرُ في وضعيتهما، لكنَّ الرغبة من الكثافة بحيثُ يمكن رؤيتها، لمسها، مثل ضباب حارٍّ يمحو ملامحَ العالم المحيط. لا وجود لغيرهما. يقترب

صاحب النزل كي يسقيهما خمراً أكثر، فلا يريانه. يرتعشان. ترفع هي الشوكةَ، تفتح شفتيها، فيتكهّن هو على الطرف الآخر من المائدة بطعم رضابها ودفء أنفاسها، يشعر بلسانها يتحرّك في فمه ذاته مثل رخوية بحرية خانقة ورهيبة. تفلت منه تنهيدة وعلى الفور يتظاهر بالسعال بحشمة فيحمل المنديلَ إلى وجهه. نظرتها ثابتة على المحارة الأخيرة في صحن رفيقها، فرج منتفخٌ، نابضٌ، فاحش، مبلّل بحليب المحيطات، من بدع هذيانها الخالص. لا شيء يدلّ على ارتباكهما. يُتمان طقوس اللباقة الدقيقة بصمت، خطوة خطوة، لكنّهما لا يسمعان نغمة عازف البيانو التي تُنعشُ الليلَ من إحدى زوايا صالون القصر، إذ يُؤجِّج صدريهما إعصارُ الرغبةِ المدوّي. أُفلتت سلسلة من القوى البدائيةّ من عقالها: طبولٌ، لهاث حربٍ، نفحة غابة ودبالٍ وسنبلِ طيبٍ متفسخٍ تتسرّب من خلال نكهة الطعام والعطر النسائي، صور لحم عارٍ، عناقٍ قاسٍ، رماحٍ ملتهبة وأزهار لاحمة. يحسّ الرجل والمرأة كلٌّ برائحة وحرارةِ الآخر، بتكوينات جسده السريّة في فعل الاستسلام واللذة، نسيج بشرته والشعر التي ما تزال مجهولة بالنسبة لهما، دون أن يتلامسا؛ يتصوّران دغدغات جديدةً، لم يمرّ بها أحدٌ من قبل، مداعبات حميمة وجريئة، سيبتدعانها لهما وحدهما. طبقة من عرق رقيقة تغطي جبينيهما. لا ينظر أحدهما إلى عيني الآخر، بل يراقب يديه، يديه المعتنى بهما وهما تمسكان بالشوكة والسكين بلطفٍ، وهما تذهبان وتعودان للتنقل بين الصحن والشفتين مثل عصفورين. يرفعان الكأسين بنخب مشحون بالقصدية، تتقاطع النظرات لحظةً وكأنّها تتبادل القبلَ. يضطرمان مذعورين أمام ضراوة عواطفهما الماحقة، هي رطبة وهو متصلّب. يعدّان دقائق ذلك العشاء الأبدي، وفي آنٍ معاً يرغبان أن يطول ذلك التضرّع حتى تدرك كلٌّ حميا في جسديهما وكلُّ هذيان في روحيهما حدودَ المُحتَمَل. يقدِّران متى يستطيعان العناقَ، مستعدان للقيام به هناك بالذات، على المائدة، أمام الفتية الراقصين وكلّ ذلك الحضور من الأشباح الأنيقة، هي على وجهها

فوق المائدة، مفتوحة الساقين وإليتاها اللتان لحورية تحت نور الثريات البندقيّة، تجهر برفثها، وهو يهاجمها من الخلف من بين طيّات القطيفة العقيقيّة، يعويان بين صحون محطّمة، ملطخَين بالطعام، مغطيَين بالمرق، يتصبّبان خمراً، يقتلعان ثيابيهما واللآلئ الباروكّية والأزرار الذهبية شدّاً، يعضّان ويلتهمان بعضهما بعضاً. إنّ تلك الرؤيا لمن الكثافة بحيث أنّهما يترنّحان على حافة هاوية وهما على وشك أن ينفجرا في رعشةٍ كونيّة، وعندئذ يظهر اثنان من أصحاب النزل بجانب المائدة، ينحنيان احتفالياً، يضعان أمامهما الصحون وطقمي الملاعق ويرفعان بحركات مماثلة صحون المقبلات المعدنية ويهمسان: *شهيّة طيّبة*.

بـرأس اللسان

على الرغم من أكوامٍ كتب الطبخ المنشورة سنويّاً، فإنَّ ما كُتِبَ عن حاسّة الذوق قليلٌ جدّاً، لأنَّ تعريف الذوق صعب صعوبة الرائحة. كلاهما روح له حياته الخاصّة، شبح يظهر دون دعوة من أحدٍ ليفتح نافذةً على الذاكرة، ويقودنا عبر الزمن إلى حدثٍ منسيٍّ. نستدعيهما أحياناً بلهفة باحثين عن تأثير إيروسي في الماضي فيواجهاننا بالمقابل مع براءتنا. فنحن قَوَارِتٌ(*)، نستطيع أكل كلِّ شيء، يسرّنا التنوّع ونقضي الحياة نجرِّب مذاقات، جميعها مكتسبة تقريباً، لأنّنا لا نتقبّل في الطفولة إلاّ المُحايدَ والحلو. ما من رضيعٍ يُقدِّر الخردَلَ، على الرغم من أنّه من أنصار الكوكا ـ كولا؛ أعرف يافعين كثراً لم يتعلّموا أكلَ الكافيار. لحسن الحظّ، فهكذا يصيبنا نصيب منه. علمياً لا نستطيع أن نميّز إلا أربعة مذاقات: الحلو، المالح، المُرّ والحامِض؛ وكلّ ما عداها خليطٌ منها بآلاف النكهات المختلفة. تنتابني بعض الشكوك... كيف نصنّفُ مذاق الخوف المعدني، طعمَ الجسد الرمليّ أو زبد القبلة الأولى؟ لكنّني في النهاية سأحترم رأي العلماء، نظراً لأنَّ رأيي خالٍ من مرجعيّة مخوّلة.

لذّة أيّ طعم تتركّز في اللسان وسقف الفم، على الرغم من أنّه لا يبدأ من هناك، بل من الذكرى، وقسم جوهريّ من هذه اللذّة يكمن في

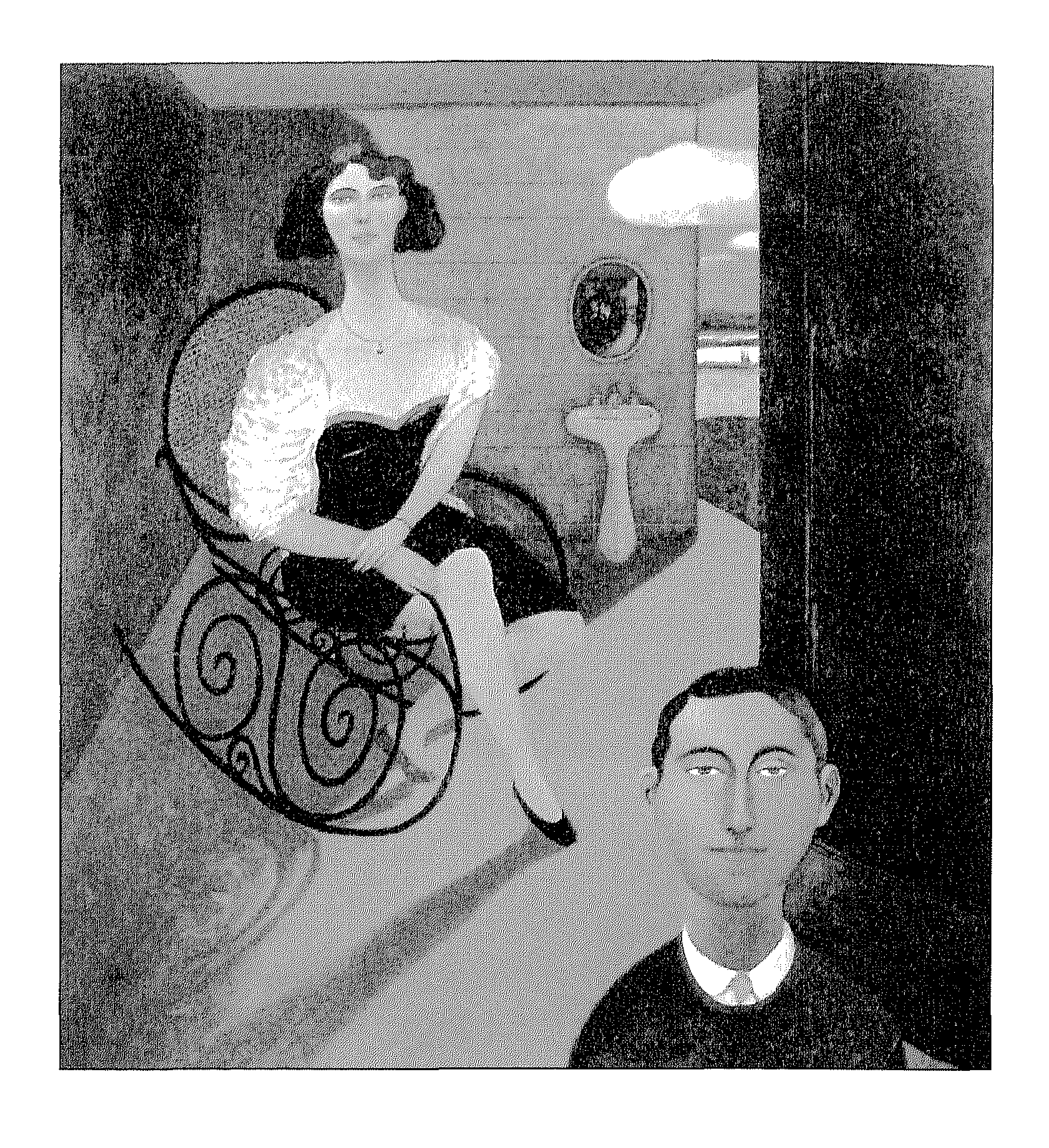
(*) جمع قارِت، وهو الحيوان الذي يتغذى على النبات والحيوان كالإنسان.

الحواسّ الأخرى، النظر، الشمّ، اللمس، بل والسمع أيضاً. في طقس الشاي في اليابان مذاق الشراب هو الأقلّ أهميّة ـ الشاي في الواقع مرّ ـ ، لكن الحميمية الرصينة للجدران العارية، الأشكال الصافية للأدوات، أناقة الطقس، الانسجام المركّز في حركات من يقدِّم الشاي والامتنان الهادئ لمن يتلقّاه، رائحة الخشب والفحم الخفيفة، صوت الملعقة حين سكب الماء في صمت الغرفة، كلُّ ذلك يشكِّلُ احتفاليّة للروح والحواسّ.

يتشارك المذاق مع الجنس أكثر بكثير ممّا يرغب المتزمِّتون. فللجلد، لانحناءات الجسد، والإفرازات مذاقات قويّة، محدَّدة وشخصيّة تماماً مثل الرائحة. قليل ما نعرفه عنها، لأنّنا فقدنا عادة تبادل اللحس والشمّ. ما زلتُ أذكر طعم صمغ المضغ والتبغ والبيرة في قبلتي الأولى، منذ أربعين سنة بالضبط، مع أنّني نسيتُ وجه البحّار الأمريكي الذي قبّلني. حاسّة الذوق تُنمّى، تماماً كما تنمّى حاسة السمع للجاز: متحرّرة من الأحكام المسبقة، بروحٍ فضولية ودون جدّية. ذات مرّة في شبابي وأنا أبحث عن معرفةٍ معلّبة، حضرتُ حديثَ شيخٍ روحي شهير، يتحدّر من عائلة يهوديّة في وسط نيويورك، لم تحوِّله إقامته الطويلة في الهند ودراساته وتأملاته إلى دليلٍ روحيٍّ وحسب، بل منحته أيضاً نبرةً كالكوتيّةً ومظهرَ حاوٍ. تلقّى كلّ واحدٍ من أتباعه المستجدين خلال المحاضرة حبّة عنبٍ كبيرةً ووورديّة مع تعليماتٍ بأن يأكلها في عشرين دقيقة كحدٍّ أدنى، أكثر بكثير ممّا كان يستخدمه عمّي الفقير في مضغ كلّ لقمة ستين مرّة على مائدة جدّي. خلال هذه الدقائق العشرين اللامتناهية لمستُها، نظرتها، شممتُها، وقلّبتها في فمي ببطء فظيع وأنا أتصبّبُ عرقاً حتى ابتلعت حبّة العنب الشهيرة أخيراً. بعد عشر سنوات ما زلتُ أستطيع أن أصف شكلها، قوامها، حرارتها، طعمها ورائحتها؛ تعلّمتُ أكل العنب باحترام هائل، وحاولتُ أن أطبّق ذلك على أغذيةٍ أخرى، على الرغم من أنّني وللحقيقة لا أستطيع دون عين الشيخ الروحي المراقِبة أن أبقي على شيءٍ في فمي لأكثر من

ثوانٍ معدودات. أعني الأغذية طبعاً؛ فبالنسبة للأشياء الأخرى عندي صبر أكبر.

لكن لنعُد إلى الطعام. عند الاعتزام على وجبة، حسب بانتشيتا، علينا أن نأخذ بعين الاعتبار مختلف المذاقات كي تتكامل وتتمايز دون منافسة. فالترتيب الذي تقدّم به الصحون يؤثّر على تقديرها: من المناسب ألاّ نبدأ امتلاءً بأكثر الطعام لذّةً، إذ لو قُدِّم أوّلاً لصار كلُّ ما عداه تافهاً لا طعم له. فصحن *أوسوبوكو* جليل هو دائماً سيّد الساحة وما من صحن آخر يتجرّأ على مواجهته. يجب أن يُقدَّم مسبوقاً بصحن سلطة خضراء متميز، وكعُقْبة خفيفة قطعة بوظة. فعشاء مدروس جيّداً هو تصاعد يبدأ بنغمات حساء ناعمة، مروراً بالبضّ الرقيق كبداية، ويتوّج بصلف الصحن الرئيسي، الذي تتبعه الحلوى المنسجمة مع العقبة. التطوّر شبيه بممارسة الحبّ بأسلوب، يُبدأ بالتلميحات، يُتلذَّذُ بالألعاب الإيروسية وصولاً إلى الذروة، بالانفجار المعتاد للوصول إلى الاستغراق في الاسترخاء اللطيف والمُستَحَقّ. فالعجلة في الحبّ تترك حرقة غضبٍ في الروح، والعجلة في الطعام تعكّر مزاج الهضم الأساسي. وحليمات الذوق، مثلها مثل الأعضاء الكبيرة، وغير الكبيرة جدّاً، تُنهَكُ أيضاً. في الولائم والمطاعم الفاخرة يُقدّمون عادةً بين صحنين حاسمين كميّة صغيرة من مشروب مثلج لفّان (حلو - حامض)، لمحو كلّ أثرٍ للصحن الأوّل قبل تذوّق الثاني، فللحرارة أهميّة القوام واللون، إذ كلُّ شيء يؤثر في تجربة الطعام الحسيّة.



«ثنائي في الداخل» ــــــــــــــــــــ غونزالو تشينفويغوس



«امرأة تحمل غصناً من الغار» ــــــــــــــــــ جورج توكر

أعشاب وتوابل

في أزمنة لم يكن يوجدُ فيها وسائل لحفظ الأغذية، كانت التوابلُ أعلى قيمة من الذهب. حتى الآن كلّما ارتفعت درجة حرارة البلد كلّما زاد استخدامها في المطبخ الشعبي، لأنّ فساد الطعام يحدث بسرعة أكبر: فالكاري اختُرع في الهند وليس في النرويج. ووراء التوابل رحل نحو الشرق قراصنة ومغامرون وتجّار ومحتلون.

«وسمعت ملِكةُ سبأ بخبر سليمان لمجدِ الرب فأتت لتمتحنه بمسائل. فأتت إلى أورشليم بموكبٍ عظيمٍ جدّاً بجمالٍ حاملةٍ أطياباً وذهباً كثيراً جدّاً وحجارةً كريمةً...»
1 الملوك 10:1 و2

ولم تُستخدم التوابل تطييباً للطعام ولصناعة العطور وحسب، بل شراباً سحرياً للحبّ. حين تُخلطُ بأعشاب عطرية تُحسّن الطعم، ولاننسى أنّ الصيغ كانت تحتوي على بِرادة الأظافر، المرارة، روث البقر ودقائق أخرى ليست إلا مذاقاً مكتسباً. وإذا كان لهذه المغليات السحرية من أثر في تأجيج العواطف الإنسانية فهو لا يعود إلى هذه المكوّنات المنفِّرة، بل إلى التوابل والأعشاب المستخدمة في غليها. كانت تزرع في الحدائق المنزلية وبساتين الأديرة للاستخدامات الطبيّة أكثر ممّا للطبخ، وكثير منها كان للعجز الجنسي والعقم. لقد تلاشت هذه المعرفة، فاليوم نضيف البقدونس للسلطة والزعفران للأرز دون أن نعي خصائصهما السرّيّةَ. ولكي تعطي الأعشاب

والتوابل الأفروديتية مفعولها ينصح باستخدامها المتكرِّر؛ إذ من السذاجة بمكان أن نطمح إلى أن تشبّ الغلمةُ فينا من أوّلِ رشّة قرفة على حلوى التفاح. في القديم كانوا يفترضون أنّ أيّ غذاء جديد يأتي من ضفافٍ قصيّة يملكُ شحنةً إيروسيةً، بما فيها البطاطا الأولى المستوردة من العالم الجديد، وبحقٍّ أكبر، توابلُ الشرق القصيّ الطيبة. لكن في هذا الزمن الذي ضاع فيه سرّ المسافات ـ إذ نستطيع أن نشرب شاي التيبت بشحم القطّاش في تكساس ـ قليلاً ما نفاجأ، نُثار، نطلبُ أفروديتيات هي في كلّ مرّة أكثر افتعالاً: آلات تعمل بالمولِّدات، ومشاهد حيّة أو بالفيديو أقربُ للخلاعية منها إلى فنّ الإيروسية. الخلاعية منهج بلا خيال، والإيروسية استلهام بلا منهج. (الإيروسية تكون في استخدام الريشة، والخلاعية في استخدام الدجاجة).

النباتات أفروديتية ذكية وتعملُ مثل الحبِّ بحشمة، دون صخب وعلى مدى طويل؛ كيف لا نثق بها إذا كان تركيب الأدوية الحديث يقوم كلّه عليها؟ وأكثرها شيوعاً وتواضعاً هو، كما في الحبّ، أكثرها نجوعاً. لا يُنصح بالبحث عن نباتات غريبة مثل cassytha filiformis, bourveria ovata, artemesia absinthium وغيرها ما لم يكن هوسنا علم النبات، لأنّه بالمضي حبواً في الغابة بحثاً عنها سنضيّع الكثير من فرص استخدامها. الطبيعة خطيرة ففي حضنها تخبئ كلّ أنواع الضواري والنباتات السامّة. ضوارٍ هائجة ولصوص يتخفّون بزي جغرافيين ينقضون عادة على ضحاياهم بين الأدغال، لذلك من غير المناسب أن ننجرف وراء فضول الطعام، بل أن نقبل بامتنانٍ ما يُنتَجُ في حديقةٍ أو يمكن الحصول عليه من سوق. انظري إلى لائحة أعشابنا وتوابلنا المنزلية، وحاولي ألاّ يخلو منها مطبخك إضافة إلى زيت الزيتون البكر الصافي (إنه واحد من البكارات القليلة المفيدة في شيء).

الأعشاب والتوابل هي روح المطبخ، ليس لأنّها تحوّل أيّ صحن إلى طاقة أفروديتية وحسب، بل لأنّها تغطي على عيوب الطبخ

وأخطائه. *الرائحة الكريهة يتمّ التغلّب عليها بالكاري*، إنّها مسلّمة المطبخ الهندي الأساسية، في أمريكا اللاتينية نستعمل التشلي (الشطّة، أو زنبور الست) كثيراً جدّاً للغاية ذاتها. ودون الوصول إلى هذه الحدود من التطرف أعترف أنّ بعض غُصَيْنات طريّة من الأعشاب، أو رشّة من التوابل كثيراً ما أنقذت تجاربي المتواضعة في المطبخ، لذلك تراني أزرع الأولى في أصص على الشرفة. أرجو أن يُفهم أنّني لستُ من أولئك الأشخاص الذين يجدون السلام الروحي بتوسيخ أنفسهم بالتراب. فأنا ليس عندي حديقة، وأُحبُّ الطبيعة في الصور، لكنّ هذا لا يتطلّب ذكاءً ولا هوايةً، بل قليلاً من التراب النبيل، من النوع الذي يُباع في أكياسٍ، والماء والنور، والباقي تتكفّل به حُميّا الحياة، فبعد شهر من بذر البذور يصبح عندك من الأعشاب ما يكفي لعشاءاتك الأفروديتية ولإهداء الأصدقاء، ويزيد منها ما يكفي لحمّامات الكزبرة أو النعناع، التي تفيد في صفاء الجلد والضمير.

حين تأتي بانتشيتا من تشيلي لزيارتي، فإنّنا نشتري توابل من دكانٍ صغيرة جدّاً في سان فرانسيسكو، يديرها رجلٌ يضع عمامةً هو أقرب إلى شيخ الغانج منه إلى التاجر. في دكان هذا الهندي شيء حذر غير ملموس. ففي كلّ زيارة نخرج بإحساس أنّنا لم نكن هناك قط، بل إنّنا ضعنا في متاهات خيالنا ذاته، لكنّ سلّة المشتريات دليلٌ قاطعٌ على أنّ ذلك لم يكن وهماً خالصاً. كلّ شيء هناك سِحرٌ: خليط النكهات الكثيفة، المذبح الصغير، المتجه دائماً نحونا وفيه دائماً تقدمات من الأرز، البخور ونوريات الأزهار، سجادة الجدار بفِيَلتها وآلهتها المطرّزة بخيوط الذهب، والصناعات اليدوية الهندية المتواضعة يعلوها الغبار لأنّ أحداً لم يشترها خلال كلّ هذه السنوات. إنّ منظر المساحيق، والأوراق والقشور والبذور والمرطبانات بسوائلها الغامضة، وصندوق الأفاعي وأسرة صاحب المحل الصموتة، وجميعهم ناحلون، سمرٌ بعيون ذاهلة هائلة ينزلقون مثل ظلال صينية في عمق الغرفة، تعوّض الرحلة إلى هذه المدينة ومغامرة العثور على ذلك الحانوت البائس في الأزقّة

الضيّقة. يُخرج الرجلُ التوابل باحترام بملعقة خشبيةّ، يزنها في ميزان برونزي قديم، ويقدّمها إلينا في أكياس بلاستيكية صغيرة. وهي عادة ما تكون أغلى سعراً من مثيلتها في الأسواق الكبرى (السوبرماركت)، لكنّها لم تفقد خاصّتها الملهمة، فهي أكثر نفوذاً وبالتالي أكثر أفروديتية. وجدتُ في كاتماندو دكاناً مشابهة، وإن كانت أضيق وأكثر بؤساً، حيث اشتريت بطموحٍ جامحٍ توابل أكثر مما يمكن لأجيال من أخلافي استهلاكه. سلّموها لي في أقماع من ورق الصحافة، وذهبت إلى الفندق وأنا أوازن ذلك الكنز بين يديَّ. نصفه انفلت في الحقيبة معطِّراً ثيابي للأبد، والبقية ما زالت حتى الآن بلفائفها الأصلية داخل درج في المطبخ. لا أعرف تمييز محتوياتها ولا أجرؤ على وضعها في الطعام، لكنّني أحتفظ بها لعلّ زائراً يأتي يوماً إلى بيتي من الطرف الآخر من العالم يكون قادراً على النطق بأسمائها.

أعشاب ممنوعة

هذه لائحة أعشاب وتوابل دير أخوات الفقراء الحافيات، الممنوعة على أساس أنّها أفروديتية، مع تعليق بانتشيتا.

الحبق (Albahaca) (عشبة أفهاوية كبيرة وصغيرة الورق) لها رائحة غداء الأحد في جنوب إيطاليا. أوراقها العطرية ضرورية في كلّ مطبخٍ محترم. فاعليتها طازجة أكبر - تضاف في النهاية - لكن يمكن استخدامها جافةً أثناء طبخ بعض الأطباق. ارتبط الحبق في العبادات القديمة - ومازال في فودو هايتي - بالخصب والوله.

الكَبَر (الكبر الشائك) (Capparis spinosa) ثمرة دائرية وصغيرة، قوية الطعم، أوجدتها الطبيعة لتكون رفيقة السمك التامة. (أدخل أحد أولادي كَبَراً في أنفه، واضطررنا لإجراء عملية له حتى أخرجناه، تجربة غير أفروديتية تعريفاً).

الحلبة (Alholva o fenogreco) (من جنس النباتات الكلئية) أوراقها موبّرة قليلاً وأزهارها صفراء، لها رائحة تكاد تكون مقزّزة بالنسبة للأشخاص المتصنّعين، يصعب الحصول عليها، لكنّنا نُضمّنها هنا لأنّها تزرع في أوروبا منذ قرون، وهي تلهب العواطف الدنيا وتثير أحلاماً حسيّة.

اليانسون (Pimpinella anisum) نبتة أزهارها بيضاء، صغيرة، عَطِرة البذور تستخدم في صناعة الحلويات والشراب والعطور والتوابل والمشروبات الروحية. وهي أساس الـ بِرْنو، الليكور الذي

درج استخدامه في أوروبا في القرن التاسع عشر، وإذا ما أُفرط في شربه سبّب الجنون والموت مثله مثل الأفسنتين. لا تخافي فبذوره ليست قاتلة. وهو يستخدم في كثير من بلدان الشرق الأوسط لإثارة الحب عند المتزوجين الجدد ولعلاج العجز الجنسي.

الزعفران (Crocus sativa) تابل أحمر إلى برتقالي اللون، على شكل خيوط أو مسحوق، يصبغ كلَّ شيء بالأصفر ـ بما في ذلك الطاهي إذا مسّها ـ لذلك كان يستخدم في آسيا لصباغة القماش ـ. يعتبر لون الزعفران في التيبت مقدّساً. وهو بشكل عام تابل غالي الثمن جداً، ولتفادي طعمه المر تُوضع كمية قليلة منه: خيطان أو ثلاثة. وهو المكوّن الذي لا غنى عنه في البائية وبعض الصحون الأخرى في إسبانيا ولذيذ دائماً مع بعض أنواع البحريات. له فضيلة الإثارة في الشرق.

الحمحم أو لسان الثور (Borrago officinalis) يُستخدم في طهي اللحم والسمك، وكذلك طازجاً في السلطة. يستخدمه شعب المايُوتش في تشيلي للإجهاض: يحضرن نقيعاً قويّاً جدّاً ويشربن منه عدّة فناجين في اليوم، إلى أن يحدث تشنّج وتقلّصات، فهو بالإضافة إلى إسقاط الحمل يثير تخيلات سيئة. ومع ذلك فإنه إذا استخدم بكميات معتدلة يزيد الشبق.

القرفة (Cinnamomum zeylanicum y Cinnamomum cassia) تستخلص من لحاء شجر القرفة وتستخدم قطعاً ومسحوقة، ليس في الحلوى وحسب، بل في اللحم ومختلف أنواع الكاري في آسيا والشرق الأوسط. وهي التابل الشهير في وصفات عيد رأس السنة. يُنصَحُ بمغلي قطعِها طبياً لوعكة العادة الشهرية والحمل.

الهال (Elettaria Cardamomum) يأتي حبوباً تُطحن للطبخ، أو مسحوقاً، وهو سرعان ما يفقد عطره. يُضاف في البلاد العربية إلى القهوة لإغناء طعمها وإثارة الأريحية بين الأصدقاء. تُمضغ حبوبه لترطيب الفم، لا ننسَ أنّ ألدّ أعداء الإيروسية هي رائحة النفس

الكريهة. يستعمل في بعض الطقوس التانتريّة الهندوسية كرمز لليوني، الأعضاء الجنسية الأنثوية.

الشطّة (Cayena) مسحوق حارّ من الفليفلة الحمراء المطحونة، وهو أساس البابريكا، التشلي المسحوق، والتاباسكو وسانتاكا في اليابان. يُستخدم بكميات قليلة لإضفاء اللون والطعم واللمسة الحارّة على الطعام. إذا دخل في العين ألهبها للأبد.

القرنفل (Caryophyllus aromaticus) هو من العطرية والحرّ، مما يوجب استخدامه بحذرٍ واستخراجه من الطعام قبل تقديمه، لكنّ مسحوقه أنعم. يُستخدم كتابل للحلوى واللحوم - وخاصّة للجامبون - ولكثير من الأطباق الغريبة في الشرق. حين لا يكفي المال المتوافر في آسيا وأمريكا الجنوبية للذهاب إلى طبيب الأسنان توضع قطعة منه على السن المصاب. لا يشفي لكنّه يخفّف الألم ويدوّخ الفم.

الكمّون (Cominum cyminum) بذور دقيقة تضفي طعماً مميّزاً على الأطعمة الشرقية وعلى وصفات العدس والفاصولياء بعامة، وتستخدم خلاصةُ زيته في المحاليل البلسمية وشراب الحبّ.

الكركم (Curcuma longa) مصدره الهند وله مذاق مرّ قليلاً، رائحته نفّاذة ولونه أصفر كثيف. يجب أن يستخدم بيدٍ مرهفة، لأنّه يمكن أن يلغي جميع المذاقات الأخرى.

الكاري (Curry) ليس تابلاً، بل خليطاً من عدّة توابل: الكزبرة، الهال، والشطّة والفلفل الأحمر والزنجبيل والقرفة وبذور الخردل والكركم، إلخ. فالكاري يحضّر تحضيراً خاصّاً لكلّ طبق، في الهند وأندونيسيا على سبيل المثال - والنسبة عادة ما تكون سرّاً من أسرار العائلة - ويُطهى دائماً بالزيت أو الشحم كي يدرك أقصى فوحانه وطعمه. نكتفي في الغرب بالمسحوق الأصفر الذي نسميه نوعياً بالكاري، ويُقدّم لنا بخيارين ناعم وقوي. القوي للشجعان.

الخزا أو سذاب البر (Anethum graveolens) تستخدم أوراقه وأزهاره مع السمك بوجهٍ خاص، وهو دائم الحضور على مائدة

الاسكندينافيين. وبذوره الموضوعة في قنينة زيت أو خلّ تضفي نكهة ناعمة على الطعام، بينما أوراقه مثالية لدغدغة القدمين.

الطرخون (Artemisia dracunculus) طازج أفضل بكثير منه جافاً، يمكن حفظه بتغطيسه في قنينة خل، وبذلك يُطعّم الخلّ وتكون أوراقه في متناول اليد عند الحاجة.

الزنجبيل (Zengiber officinalis) طعم جذره ألذ طازجاً، ويُبقى على خواصه أسبوعين أو ثلاثة في مكان جافٍّ، لكن يمكن الحصول عليه أيضاً مسحوقاً أو في شراب. طعمه المميز حارّ قليلاً. يجمّل الحلوى والعقبة وصحوننا غريبة لا تُحصى. إنه لا يغيب أبداً عن المطبخ الياباني. وهو الطريقة الوحيدة لقبول السوشي حسب اعتقادي. كان طهاة مدام دو بِرّي يحضرون خليطاً من صفار البيض والزنجبيل. إذ كان يُغوي مُحبّي هذه النبيلة ولويس الخامس عشر نفسه بالفجور الجامح.

الغار (Laurus nobilis) كانوا يُغطون الأبطال الرومان بأغصان الغار، رمز الفحولة. في المرّة القادمة حين ترقصين لحبيبك، ضعي لنفسك إكليلاً من هذه الأوراق المقدّسة. البسمة أيضاً أفروديتية. يستخدم الغار في الطعام بكميات قليلة، ورقة صغيرة أو نصف ورقة كبيرة لأنّ طعمها قويّ ومرّ قليلاً.

الخزامى (Lavandula vera) تُعطِّرُ بذورُها العطور والصابون، لكنّها كانت تستخدم قديماً في المطبخ كأفروديتية. مرة وحارّة قليلاً، يمكنها أن تُدمّر سَلَطتك، لكنها ترفع من قيمة حسائك (الذي يجب أن يُصفّى قبل تقديمه). إذا كنت لا تريدين أن تقعي في الخطر فضعيه في شاشة تحت الوسادة قبل ممارسة الحبّ.

النعناع (وأنواع أخرى Mentha veridis. Mentha rotundifolia)، طعمه المنعش شعبيّ في الحلوى والمشروبات. لكنّه يستخدم في أطباق أخرى كثيرة. فهو بالنسبة للبريطانيين رفيق الخروف الذي لا ينفصل عنه. ويشير إليه شكسبير إلى جانب الخزامى والريحان

كمقوّ للرجال متوسطي الأعمار. ينمو كالأعشاب الضارّة، لذلك من السهل عليك أن تزرعيه في حديقتك. في بعض بلدان الشرق الأوسط يستقبل الضيوف دائماً بفنجان من الشاي بالنعناع، القويّ والساخن والحلو جدّاً.

الخردل (الأسود والأبيض) (Brassica nigra y sinapsis alba) يمكن شراؤه بذوراً ومسحوقاً ومحضّراً. حين أنصح بالخردل في وصفاتي أقصد منه ما يمكن الحصول عليه في كلّ مكان، لأنّني أفترض أنّ على جدول أعمالكِ الإيروسي مسائل ملحة أكثر من تحضير خردلك الخاص بك. إحدى العلاجات القديمة للعجز الجنسي، يكمن في فرك الذكر بالخردل، وهي برأيي وسيلة إقناع فظّة قليلاً.

جوز الطيب (Myristica fragans) هو نوع من الجوز القاسي يستخدم لتنكيه الحلويات والعقبة، كما يرفع من مستوى مذاق بعض الخضار مثل السبانخ واللحوم الخفيفة. يُباع مسحوقاً لكنّ بشره طازجاً أكثر فعالية.

الزعتر البرّي (Origanum vulgare y Origanum onite) يجب ألاّ يخلو منه مطبخك، طعمه قويّ وحارّ وهو مميز للمأكولات المتوسطيّة. إذا وضعتِ قبضة منه في مغطسك المشترك مع نصفكِ الآخر، حصلتِ على تجربة إيروسية.

البقدونس (Petroselium hortensis) كانت تستخدمه الساحرات كمكوّن من مكوّنات الشراب السحري للطيران. تقول بعض النصوص إنّهم كانوا يحضّرون منه بلسماً لدهن الجسد - وخاصّة المناطق الجنسية - والهدف من ذلك إحداث هذيانات، وآخرون كانوا يدهنون به مكنسة طيرانهم الليلي الذكرية. أحد أعمامي كان قد قرأ عن مناقب البقدونس في أحد النصوص القديمة، حاول تجريب الوسيلتين، لكن حدثت مشكلة حركية هوائية، فقد انكسر عدد من أضلاعه عندما انطلق فوق المكنسة في الهواء من شرفة الطابق

الثاني. يوجد أكثر من ثلاثين نوعاً منه يؤكل. يُستَخدَم مع اللحم، السمك، السلطات، الخ. ميعته تذهب برائحة البصل والثوم في النَفَس. ويفيد أيضاً للدغدغة مثل الإنلدو، ولبعض المداعبات الحسيّة الأخرى، بدل الريش الذي كان يُستخدَم سابقاً، وقد ذهبت موضته الآن.

الفلفل الأسود (Piper nigrum) أُعلنُ أنّه يُدخل السرور على الأرامل، ويخفِّف من العجز الجنسي عند الخجولين. وسترين أنّه يُذكر في جميع وصفات هذا الكتاب تقريباً، باستثناء صحون العقبة. يفضَل طحن حبوبه حسب الحاجة، ليس من أجل الحصول على مذاقٍ أفضل وحسب بل للاحتفالية أيضاً، ومع ذلك فمفعول المسحوق الذي يشترى جاهزاً هو ذاته. هل كنت تعرفين أنّ العطس متعة جنسيّة. جدّي كان يحمل معه دائماً علبة من الذهب فيها مسحوق السعوط، وثلاثة مناديل قطنية طرّزتها الراهبات لعطاسه. ضعي فلفلاً أسود على وسادتك في المرّة القادمة التي تلقي فيها القبض على عاشقكِ، فإذا لم يعط مفعوله باستطاعتكما بكل بساطة أن تمارسا الحبّ على السجادة.

المريمية (قويسة) (Salvia officinalis) هي عشبة جيّدة للحم القويّ، كالخنزير، وحيوانات أو طيور الصيد. طازجة أفضل بكثير منها جافّة. كان جنود اليونان القدماء يُستقبلون من نسائهم بمغلي المريمية، لتحريض الخصوبة وتخليد العرق اليوناني المعرض دائماً للإبادة الناتجة عن مزاجهم النزوي باللحاق بالأبطال إلى أرض المعركة. لها نكهة نافذة جدّاً ويجب أن تستخدم باعتدال.

الزعتر (Thymus herba - barona وأنواع أخرى) يُرافق بلطفٍ اللحوم الحمراء، ولا غنى عنه للسمبوسك ولكثير من صلصات النبيذ الأحمر.

الترنجان (Melissa officinalis) له طعم الليمون، ويفيد في صنع المايونيز والوصفات التي تتضمن الجبن الطازج والكريما

والصلصات والسلطات، وحتى في بعض عقبات الفواكه. يُشرب في تشيلي كمغلي لأنّهم يفترضون أنّه ينحِّفُ. آهِ لو كان الأمر بهذه السهولة...!

الفانيلا (Vainilla fragans, Vainilla planifolia وأنواع أخرى) تابل لا غنى عنه للحلويات، وقوالب الحلوى، الكريما، القهوة والشوكولا، الخ. تباع في مغلفات أو مضغوطات أو خلاصة . ابتعدي عن الفانيلا الاصطناعية ذات الطعم القاسي والسامّة أحياناً. انتشرت الآن من جديد عادة السيدة بومبادور بتعطير الثياب بالفانيلا. هناك سلسلة كاملة من منتجاتها للحمَّام، غسولات، كريمات وعطور من أريجها، لكنّني لا أحبّ أن تكون لي رائحة الحلوى، يخطر لي أنّها تأتي بالذباب.

الحفل الماجن

أظنّ أنّني ذكرتُ في مكان ما من هذا الكتاب عمّي، زوج والدتي، العم رامون الفريد. إن واحدة من التقاليد القبلية الغريبة في تشيلي هو أنّ الأطفال ينادون أصدقاءَ الأبوين عمّاً أو عمّة، وبعامة ينادون به كلّ شخص يكبرهم بعشر سنوات، ما دام ينتمي إلى الطبقة الاجتماعية ذاتها. حين قدّمتنا أمّي إلى خاطبها كان من الطبيعي استقبالنا له بلقب العم، الذي لم يستطع التخلّص منه حتى الآن. عمل هذا العمّ رامون دبلوماسياً لستين عاماً. في بدايات عمله الصعبة، حين لم تكن قد همدت زوبعة الفضيحة الاجتماعية التي أثارتها غرامياته مع أمي، أرسلوه إلى لبنان. إلى هناك انتهى به الأمر مع زوجته الجديدة وثلاثة أطفال غرباء، بينما عليه أن يعيل في تشيلي زوجته الأولى وأولادها الأربعة، كلّ ذلك براتب موظّف عام زهيد. لا حاجة لتوضيح أنّ بيتنا لم يكن يفيض فيه المال وتفيض فيه العوائق، لكنّ دونْ رامون وأمّي كانا عازمين على أن يعيشا رومانسيتهما حتى النهاية.

في بيروت سكنّا شقّة بلّطت أرضها، حيث كلّ ضجّة تتضخّم في صدى الممرات والغرف شبه الفارغة، غير الصالحة كثيراً للحبّ. كان العمّ رامون يخطّط من حين لآخر لحفلات، ربّما كانت فقيرة لكنّها حميمة وماجدة، يستلهمها بالتأكيد من الأجزاء الأربعة *لألف ليلة وليلة* المجلّدة بالجلد الأحمر والمكتوب على كعبها بماء الذهب،

ويخبئها في خزانته التي يقفلها، أو ربّما من عبق السوق الحسّي والريح التي تهبُّ من الصحراء. كنّا نراه، نحن الأطفال، يجرجر الساترة الملوّنة والسجاجيد والوسائد التركية من الصالة إلى غرفة النوم، ويضع مكبرات الصوت، يُغطّي المصابيح بمناديل الحرير ويحضّر كوكتيلات سريّة بكرز الماراسكينو، مع الخبز المحمص والكافيار، الترف الوحيد الذي كانا يستطيعانه. ما أن يُغلق الباب، حتى كنّا نسمع موسيقى البولِرو والفالس البيروي، التي لم يكن هدفها مجرّد إنعاش ذلك المجون الأليف والمحتشم، بل وعلى الأخص تلطيف كلمات الحبّ وتنهداته. وهنا كان خيالي ينطلقُ . فأنا أيضاً كنتُ أقرأ *ألفَ ليلة وليلة*. فالعم رامون ببراءته اللامتناهية لم يكن ينتابه شكّ بأنّني صنعتُ نسخة عن مفاتيح الخزانة، وأنني أقرأ تلك النصوص الممنوعة في كلّ مرّةٍ يخرج فيها، وهو ما كان يحدث كثيراً. ماذا كان يجري خلف ذلك الباب المغلق؟ رؤى قصف وفجور كانت تنتابني: حدائق بلاد العرب، أطباق طافحة بالفواكه والأزهار، حمامات بمياه معطّرة، جوارٍ وخصيان، محظيات، لصوص أشقياء، ديُوثون، جنس، مؤامرة وشعر، كلّه مخلوط بعضه ببعض.

مرّت سنوات، سنوات كثيرة، دون أن أنسى ذلك الباب المغلق. في سرّي رغبتُ دائماً بعشيق يجر الأثاث في البيت ليعمل لي ركناً غريباً يمارس فيه الحبّ معي، لكنّ هذا ما لم يخطر لأحد فعله، على الرغم من التلميحات المتناثرة هنا وهناك. إحدى خيالاتي الإيروسية الأكثر إلحاحاً كانت حفلات المجون. ففي كتابٍ عن الإمبراطورية الرومانية، كان أيضاً تحت القفل والمفتاح في خزانة العم رامون، تحقّقت من أنّ الفكرة قديمة قدم البشرية. كانت جلسات القصف الخاصة والعربدة العامّة تفيد بذرائع مختلفة، منذ التواريخ الدينية وحتى الانتصارات الحربية، كصمّام أمان لتفريغ الشدائد اليومية وهموم القلب. لم يكن يوجدُ آنذاك اكتظاظ سكانيّ، على العكس كان الأمر يتعلّق بالمجيء بمزيدٍ من الأطفال إلى العالم، ويحتفون بالخصوبة عند كلّ الحضارات القديمة باحتفالات قاصفة

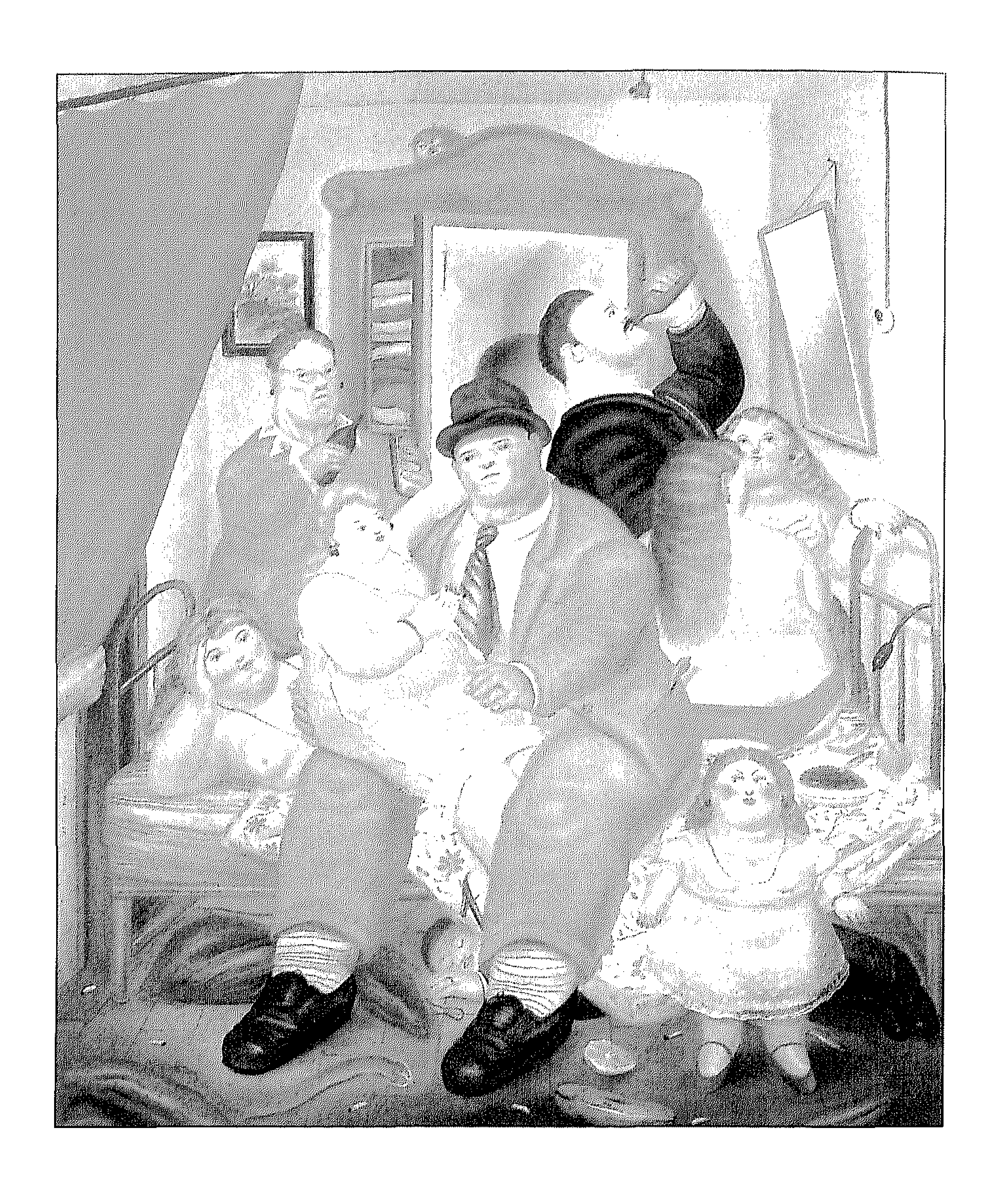
فتدخلُ القواعد والقوانين في النسيان لساعاتٍ أو أيّام، وتنزل الدهماء إلى الشارع في خليطٍ سعيدٍ من النساء والرجال، النبلاء والدهماء، الفضلاء والخطّائين. من هنا جاءت كرنفالاتنا الحديثة الباهتة، التي تعتبر صورة بائسة عن القصف الجماعي في العالم القديم، حين كان الجموحُ يسيطر على النفوس وهناك متّسع للسكر والممارسة دون حدود.

لم يكن لمفهوم الشفقة أو حبّ القريب في أوروبا قبل انتصار المسيحية مكان، كما لم يكن ليخطر لأحدٍ أيضاً أنَّ العذاب الجسدي مفيد للروح. كانت قد تشكّلت فكرة إنكار المتع بهدف تنمية حالة سامية من الضمير، لكنّها لم تلق قبولاً شعبيّاً. ولم تلق الفلسفة الإسبارطية التي ترتكز على الصرامة والتربية قبولاً إلا بين صفوف المحاربين. كان أبيقراط أفضل من مَثّل نزعة عصره: الأرض وما عليها خلقتها الآلهة لاستخدام ومتعة الرجال... وأحياناً النساء. كانت المتعة في الثقافتين الإغريقية والرومانية هدفاً بحدّ ذاتها، ولم تُعتَبَرُ بحالٍ من الأحوال رذيلة يجبُ التكفير عنها فيما بعد. كانت الطبقات العليا تعيش في اللهو، بعيدة تماماً عن الشعور بالذنب، لأنّ العمل لم يكن فضيلةً بل شؤماً، غير مبالين بمن هم أقلّ حظّاً، يحيط بهم العبيدُ الذين يستطيعون تعذيبهم على هواهم. كانت تُهدَر في الاحتفالات الرومانية، التي عادة ما كانت تدوم عدّةَ أيام، ثرواتٌ في سباقٍ لا ينتهي لتخطّي شطط الداعين الآخرين: يعرضون أغرب وأجدَّ الأطباق بعضها بعد بعض، مسقيةً بأفضل الخمور، والعبيدُ يغطون الأرضَ بنوريات الأزهار الطريّة ويرشون العطور على الندماء، ينظفون الإقياءات ويقدّمون الحمّامات ـ أحياناً في جرار النبيذ المزبد ـ والتدليكات والأدثرة النظيفة؛ موسيقيون، سحرة، هزليون وراقصون يسلون المشاركين، أقزام ومسوخ يفتلون، حيوانات غريبة تُعرض في أقفاص قبل أن تنتهي إلى قدور الطهاة؛ مصارعون يتعاركون حتى الموت بين الموائد، وجوارٍ جميلات يخضعن لكلّ أنواع الامتهان. أخيراً وحين كان يصل المدعوون إلى

حالة الإنهاك والضنى، وأحياناً كثيرة إلى المرض يعودون إلى بيوتهم للتطهر، دون أن يخطر ببالهم أنّ العبيد في المطابخ والفناءات والشوارع وفي كلّ مكان يبثون بالهمس إيماناً غريباً، كان لابدّ أن ينتهي بالعالم تماماً كما كانوا يتصورونه. هذه الديانة الجديدة كانت تقوم على حبّ الآخرين، وخاصّة الأفقر والأشقى، وعلى البساطة في العادات وإنكار كلّ مظاهر المتعة في الوجود؛ فالحوّاس والشهوات مكائد شيطانية تقود النفوس إلى الجحيم، وبالتالي يجب السيطرة عليها بإرادة حديدية. أتصوّر الابتسامة الساخرة لأثرياء الإغريق حين سمعوا بالعظات الأولى للمتعصبين الجدد، لا بدّ أنّهم اعتبروها جنوناً بيّناً وحاولوا أن يمنعوا العدوى بدرسٍ من أسودٍ تتضوّر جوعاً في الحلبة. لم يخطر ببالهم صداها قط، واستمروا يضحكون بينما المسيحيةُ تنتشر بين الفقراء مثل نار جامحة، جرفتهم في النهاية. وكان لا بدّ أن تمرّ قرونٌ عدّة من الظلامية قبل أن يستقرّ الرمادُ وينحلّ الدخان، وتستعيد أوروبا احترام الحواسّ والإعجاب بالتبذير.

تحوّل الفنُّ والترف والجمالُ في العصور الوسطى إلى مصدرٍ للشكّ، وانتقلت المتعة لتصبح مصدراً للشعور بالذنب، وتحوّل الجسدُ ذاته إلى عدوٍّ للروح التي يؤويها. صار العذاب في هذه الحياة الشكل الأكثر تأكيداً لبلوغ السعادة في الحياة القادمة. قديسون عظماء في المسيحية كمنت جدارتهم الوحيدة في تعذيب أجسادهم إلى حدٍّ يفوق التصوّر، مثل أولئك العموديين، الذين استنفدوا حياتهم معتلين عموداً دون أن يغيروا من وضعيتهم، منقبضي الأيدي حتى أنّ أظافرهم نمت مخترقة اللحم وظهرت في قفا اليد، يأكلون القذارات دون أن يتكلّموا مع أحدٍ أو يغتسلوا، تعلوهم البثور والديدان. وكان المؤمنون ينحنون ذهولاً أمام هذا المشهد الذي يرضي الله افتراضاً. طبعاً كانت هناك استثناءاتٌ، وهي موجودة دائماً بين الأغنياء والعلماء: بعض نبلاء وأحبار الكنيسة الذين لم يتنازلوا عن المائدة الطيّبة والنساء الجميلات؛ وكذلك الرحالة الذين

اكتشفوا عجائب الشرق خلال الحروب الصليبية، وعادوا بذائقةِ التوابل الغريبة والعطور والعلوم والفنون التي نسوها منذ زمن الإمبراطورية الرومانية، لكنّ هذه الرقّة بقيت مقصورة على بعض الذوّاقة من الطبقات المسيطِرة. كانت الغالبية العظمى من البشرية تعيش في فاقة وجهل وخوف؛ واستُبْدِلَ مذهب اللذّة عند الإغريق والرومان، الذين كانوا يعتبرون المتعة غاية الوجود القصوى، بالاعتقاد الظلامي بأن العالمَ مكانٌ للتكفير ووادٍ للدموع تمارسُ الأرواحُ فيه جدارتها، وتعاني العذاب كي تكسب فردوساً مفترضاً. صارت الاحتفالات القديمة المتعلقة بقطاف العنب، الخصوبة والفصول أو الآلهة مجرّد ولائم فاخرة في المواسم الجيّدة، كما صارت حفلات المجون تعبيراً وحشياً مقتصراً على الجنود المنتصرين ساعةَ النهب. لقد دمّرت المسيحية خلال ألف سنة الآلهةَ السابقة بشكل منظّم، ماحية آثارها بطريقة همجية، طمرتها في زوايا الذاكرة المظلمة، حوّلتها إلى شياطين وأحرقت من ساء حظّه وذَكَرها بتهمة الزندقة والسحر. وحين لم تستطع الكنيسة إلغاء الاحتفالات الوثنية تمثّلتها في طقوسها. هذا هو مثلاً حال الخبز الذي كان له شكل القضيب والأعضاء الأنثوية ويستخدم في الاحتفالات الماجنة، فقد أخذ الشكل الدائريّ وفوقه الصليب وصار اسمه خبز جسد المسيح. لكنّ الألوهية التي نزعت عن عرشها لم تكن لتسمح باستعبادها. فبقي الناس يسيرون في كرنفال تراني في إيطاليا حاملين تمثال بريابوس عبر المدينة، وكان عضوه الخشبي يبجّل على أنّه العضو المقدّس Il Santo membro. لكنّ الكائن البشريّ كلّما تحمّل قمعاً أشدَّ كلّما ظهرت لديه أفكار أكثر تمرّداً. فقد ظهرت طائفة مسيحية سلافية هي الخلستية، كان أتباعها يقيمون حفلات ماجنة يضاجع فيها الرجال النساء تمثيلاً للاتحاد المقدّس بين يسوع ومريم وسط سكرة عامّة؛ يغنون ويرقصون ويتساوطون. كانت هذه الطقوس تأتي بعد أشهر من الامتناع والقطاعة والصوم، حيث ينام الأزواج في فراشٍ واحدٍ دون أن يتلامسوا. استمرّت بعض



«بيت الأخوات آرياس» ـــــــــــــــــــــــــــ فرناندو بوتيرو



«خلق حواء» ـــــــــــــــــــــــــــــــ مارتن مادوكس

الطقوس الخلستية حتى نهاية القرن الثامن عشر. هناك من يؤكّدُ أنّ راسبوتين سمع بهم وتبنّى بعض انحرافاتهم.

بقيت حفلات المجون موجودة دائماً والحمد لله حتى في أيّام محاكم التفتيش أو التزمّت، حين كان الجميع يمضون في ملابس سوداء والجدران تُزيّن بصلبان جنائزية، لكنها كانت أكثر بريقاً ومرحاً في المراحل التي مورست فيها اللذة كفنّ. ماري لويزا إيزابيل دو برّي، امرأة البلاط التي عاشت وأحبّت في فرنسا في بدايات القرن الثامن عشر، حوّلت جموحَها إلى موضة وحفلاتها الماجنة إلى أحداث اجتماعية. تزوّجت في الخامسة عشرة من عمرها من دوق بِرّي، الذي لم يستطع مقاومة شبقها فمات استنفاداً بعد أربع سنواتٍ. كانت تلك فترة مغازلة للنساء ازدهرت فيها حوارات الصالونات، الرقّة في اللباس والفخامة في الديكور، وانفتح الطريق إلى التعليم أمام المرأة لأوّل مرّة بعد قرون من الظلامية. انطلقت دوقة بِرّي جميلةً غنيّةً جامحةَ المزاج في سباق عشّاق من كلّ لون، وحفلات قصف ضاحكة هوميروسية، وفضائح مال تجري على لسان النبلاء والدهماء. لا شيء كان يخيفها. والدها الذي توصّل إلى منصب حاكم فرنسا، ويقال إنّه أقام علاقات غرامية محارمية معها، كان يُبارِك كلّ ما كانت الصبية تبتدعه لمرحها، وكان النبيذ يجري في حفلاتها وفيراً والندماء عراة مثل الصبية، يجامعون الحيوانات حين يملّون من المجامعة فيما بينهم. ماتت هذه المرأة التي دخلت التاريخ كفاسقة ومستهترة في الرابعة والعشرين من عمرها.

لكن لنعد أخيراً إلى خيالاتي الإيروسية. بمصطلحات عملية: كيف يمكن أن تكون حفلتي الماجنة الخاصّة بي؟ من أدعو إليها وأين؟ وماذا أقدّم بدل المسوخ والضواري والمصارعين؟ أعرف أنّني لا أستطيع أن أدعو أي شخص معروف وأعود لأنظر بعدها إلى وجهه، فليس عبثاً أنّ قروناً من الاعتدال المسيحي على كاهلي. كما لا أستطيع أن أقوم بها في بيتي، فأصدقاء وأقرباء كثيرون

أكثر من اللازم يملكون مفتاح البيت. لا عبيد ولا مسوخ، فهذا ما سيُنظر إليه بعين السوء في كاليفورنيا. كتسلية لا بدّ من اللجوء إلى الفيديو والألعاب الجريئة مثل بوكر التعرّي أي ستريب ـ بوكر strip - poker الستينات، حيث كان يُجْبَرُ كلّ من يخسر على خلع قطعة من ملابسه. بالمناسبة روى لي روبِرت شِكتِر أنّه استلهم بعض رسومه التوضيحية من حفلات المجون، التي حضرها في السويد منذ سنوات. فقد وصلَ ذات ليلة قاسية من ليالي الشتاء والبرد القطبي مدعوّاً إلى بيتٍ ريفي على بعد ساعتين من استوكهولم، فوجد مجموعة من الأشخاص حول أحد البارات يشربون كحولاً ويدخنون ماريجوانا ويتكلّمون عن تأثير نيتشه في إنغمار بِرغمان. لم يكن هناك أشياء كثيرة للأكل، باستثناء السمك النيئ المُدخّن charcuteria وسلّة من بيض الحجل، لكنّه كان نباتياً. وسرعان ما شعر الحضور بالحرّ وراحوا يخلعون ثيابهم ويتلامسون ويسقطون بعضهم فوق بعض في الزوايا، كلّ ذلك بأعلى درجات اللطف والجدّية، محترمين الدور. وبعد كلّ عناق يدخلون في ساونا لعشر دقائق يجرون بعدها إلى الخارج ـ ككفّارة كما نفترض ـ ، ويتدحرجون على الثلج. كان روبِرت جائعاً وبارداً وبدأ يملُّ، وهكذا خرج ليرى ما إذا كان سيجد مقهىً في المحيط. حين عاد كان الجميع في ملابسهم حول البار يشربون ويدخنون الماريجوانا ويتحدّثون عن تأثير شوبنهاور في إنغمار بِرغمان.

ماذا سأقدّم من طعام في حفلاتي الماجنة؟ إذا كانت إمكاناتي المادية غير محدودة فإنّني سأضع تحت تصرّف الندماء فسقيات من البحريات النيئة والمطبوخة، لحوماً، طيوراً وأسماكاً، سَلطات وحلوى وفاكهة، خاصة العنب، الذي يظهر دائماً في الأفلام التي تدور حول الإمبراطورية الرومانية، وفطراً بأنواعه، وهو طبعاً أفروديتي مثل المحار. كانت لوكوستا السامّة الرومانية الشهيرة تعرف شعبية هذه النباتات: قتلت الإمبراطور كلاوديو بالفطر السامّ بناءً على أمرٍ من أغريبينا، كما استخدمت فيما بعد الوصفة ذاتها

للتخلّص من آخرين. كان من السهل نسبياً تصفية الأعداء بالفطر في فوضى الحفلات الماجنة. لقد طلب نيرون، الذي كان قليل صبرٍ، من لوكوستا سمّاً أقوى وأسرع للتخلّص من أمّه، لكنّ أغريبينا كانت قد تعلّمت عدم الثقة بالمطبخ المنزلي. وعندئذ حملها نيرون في سفينة غرقت ـ يا للمصادفة الغريبة ـ على شاطئ أنيو، لكنّ الأمّ كانت عظماً قاسياً على القضم وتعرف السباحة، مما اضطرّ ابنها أخيراً أن يرسل جنديّاً ليقتلها بالسيف، وهو أسلوب أكثر تقليدية. موضوع الحفلات الماجنة يبعثر تفكيري ولا أستطيع التركيز.

عند التخطيط لحفلة ماجنة يجب التفكير بأنّها ستدوم الليلَ بطوله. لذلك فالمائدة المفتوحة ليست فكرة جيّدة. فبعد ساعات يصبح كلّ شيء خبيصاً. لكن يمكن أيضاً تقديم استعراض لا ينقطع من مأكولات المطبخ الطازجة الباردة دون عبيد، إلا إذا كرّست صاحبة البيت نفسها للطبخ بدل الاستمتاع وليست هذه هي المسألة. بالنسبة إليّ ربّما كان عليّ أن أقبل بحفلات ماجنة أكثر تواضعاً، كتلك التي كان يعدّها العم رامون لأمّي في تلك المرحلة البعيدة في لبنان. في حفلة صاخبة جديرة بهذه التسمية يتطلّب الأمر وصفة جامعة مانعة، أفروديتية ومرنة، تكفي لعدد من المشاركين غير محدّد تقريباً ـ فهذه الحفلات دائماً يأتي إليها أناس فجأة ـ وتزيد لاستعادة القوى عند منتصف الليل. الصحن الوحيد الذي يخطر ببالي هو طبيخ العمّة بورخِل الأفروديتي، القوادة الألمانية التي أنعشت صفحات كثيرة من روايتي الثالثة *إيفا لونا*. أصل هذا الطبيخ يعود إلى رحلة لاتنسى قمت *بها* منذ *أكثر من* عشرين عاماً إلى جزيرة باسكوا.

طبيخ العمّة بورخِل الأفروديتي
أو كورانتو القِدر البسيط

مصدر الكورانتو هو بولينيزيا. تناولته لأوّل مرّة في جزيرة باسكوا، التي حين الإعلان عن الكورانتو يُهرع إلى شاطئها جميع سكان الجزيرة حاملين معهم آلاتهم الموسيقية وأكاليل أزهارهم، بمن فيهم العدد القليل من البرص المتبقين. تبدأ الواقعة قُبيل الظهيرة بإشعال النار لتسخين حجارة كبيرة. يحفر أكثر الرجال شباباً حفرة بطول مترين وعرض متر، ويكوّمون التراب جانباً. تحضّرُ النساء خلال ذلك مكوّنات الطعام، والأطفال يغسلون أوراق الموز، والجميع يهرجون ويتكلّمونَ بصوتٍ عالٍ. يكومون الأغذية على قطع من الخشب، خروفاً كاملاً مقطّعاً ومنقوعاً بالخل، سجقاً ونقانق خنزير، أكواماً من الدجاج المنقوع بالليمون والأعشاب، أسماكاً من كلّ الأنواع، جراد بحر لم يفقد وعيه بعد، بحريات، بطاطا وذرة. عند العصر، حين يقدّرون أنّ الحجارة صارت حامية، يُلقون بها في الحفرة ويضعون على الفور بعض جرار الفخّار التي يُجمع فيها المرق وخلاصة الطبخ، يضعون فوقها مكونات الكورانتو العجيب. أخيراً يغطون الطبيخ بقطع قماش نظيفة ومبلّلة، وفوقها عدّة طبقات من ورق الموز التي تبرز فوق الحفرة كأنّها بطانية، وفوق الأوراق يلقون التراب الذي كانوا قد حفروه، ثمّ يجلسون وينتظرون من هذه الحرارة الصبورة أن تقوم بالمعجزة شيئاً فشيئاً. لكنَّ الأمر لا يتعلّق بانتظارٍ مملٍّ فالمشروب قائم: بيسكو بعصير الأناناس أو كوكاكولا بالروم، وتسمع آلات وترية وإيقاعية،

يغنون ويحكون الحكايات ويتدللون دونما حدود بسبب العمر، بينما يقوم السائحون الألمان أو اليابانيون القليلون بالتقاط الصور للدخان في الحفرة وللبرص بحذر. لا أدري كيف يحسبون الوقت كي يصل الكورانتو إلى النقطة الدقيقة لطهيه مع غروب الشمس.

تقعُ جزيرة باسكوا، التي يسميها سكانها الأصليون سرّة العالم، على بعد ستّ ساعات باليخت من أقرب نقطة مسكونة في المحيط: تاهيتي أو ساحل تشيلي. وقد تولّدت من قيئ براكين قديمة في قاع البحر. إنّها صخرة ضائعة في المحيط اللامتناهي، غائبة عن الخرائط وبعيدة عن كلّ خطوط الملاحة البحرية. ثلاثة براكين تُحدّد مادّتها وسحرها. هناك نقطة مغناطيسية تتعطّل فيها الساعات وأدوات القياس وتدور البوصلات مجنونة، ويمكن أن يُشاهد أفق الكرة الأرضية في دائرة كاملة من ثلاثمئة وستين درجة من البحر والسماء والوحشة. تُشاهد في الليالي المقمرة الدلافين بين الأمواج الفضيّة وفي الليالي الداكنة مثل قطيفة سوداء، ومن الممكن عدّ النجوم التي لم تولد بعد. أثناء غياب الشمسِ تتحوّل المواليات *los moais* الحجرية البركانية، العملاقة، المنحوتة من قبل سحرة قدماء، إلى عيون. في مثل هذه الساعة يرفع الفتيان التراب بالرفوش، وترفع الفتيات أوراق الموز بعناية فتظهر قطع القماش البيضاء دون أيّة ذرة تراب، وعند رفع الغطاء تجوبُ نفحةٌ هائلةٌ من الروائح الرائعة الشاطئ. تسود حول الحفرة لحظةُ صمت إلى أن يختفي البخار وتظهر الأصداف مفتوحة عن محاراتها والقشريات الحمراء، وعندئذٍ يرتفع صياح هائل احتفالاً بالكورانتو. النساء المسنات البدينات والوقورات والقويات يخرجن الغنائمَ ويمضين في وضعها في الصحون. الأولى منها للبرص الذين ينتظرون على مسافة محدّدة. وهكذا تبدأ بالظهور طبقات كنوز تلك الحفرة، بدءاً بمنتجات البحر، تليها اللحوم والنباتات، وتنتهي أخيراً بمرق القدور الفخارية الذي يُقدَّم وهو يغلي في كؤوس من كرتون، رشفة منه تعادل نصف زجاجة فودكا سادة . إنّ من جرّب هذا المرقَ، خلاصة

كلّ مذاقات البر والبحر المركزة، لا يستطيع أن يرضى قط بأي صحنٍ أفروديتي آخر. لا أحد باستطاعته أن يصف الطعم، يتكلمون عن تأثيره فقط: انفجارُ ديناميتٍ في الدم.

كتبتُ *إيفا لونا* في شقّة في قلب كاراكاس، حيث كان من المحال عليَّ تحضير كورانتو حقيقي. وفي محاولة منّي لتصوّر وصفة يكون لها قوّة كورانتو جزيرة باسكوا خطر لي أن أنسخ الفكرةَ في قِدرٍ، وهي خاطرة ليس فيها أية أصالة، لأنّ خبراء آخرين حاولوها بنجاح. وهذا الصحن ليس محرّضاً بنوعيّة مكوّناته، وحسب، بل بخاصّية جوّ القصف الذي يتم فيه تحضيره، فالنشاط يبدأ قبل تذوّقه بكثير. وبما أنّه لا يمكن العثور على قدر فخاري بالحجم المطلوب فقد اشتريته من الألمنيوم، عريضاً بقدر ما هو مرتفع ومجهزاً بغطاء جيّد، وانطلقت في مهمّة التجريب مرّة وأخرى، مضيفة ولاغية، كي أحصل على طبيخ مشابه للذي كنتُ قد جرّبته في جزيرة باسكوا. والكورانتو في القِدر يتطلّب التحضير الشاق ذاته للمكونات التي لكورانتو الحفرة الأرضية، لكنه يُطبخ سريعاً، ولذلك يجب أن يولى نضجُهُ اهتماماً خاصّاً، لأنّه لا وجود لعمل لحجارة الحامية البطيء، هذه الكيمياء الناعمة التي تستخرج روحَ المكوِّنات وتقطّرها في المرق. فالتراب وأوراق الموز والدخان والوقت يمنحُ صحنَ جزيرة باسكوا طعماً لا يمكن تقليده. في مطبخي في كاراكاس لم يخرج معي مماثلاً إلى أن تخلّصتُ من الخوف، واستطعتُ من خلال الأعشاب والتوابل الحصولَ على منشّط شبيه بكورانتو شاطئ جزيرة باسكوا. وهكذا ظهرت وصفة العمّة بورخِل التي لا أجرؤ على تقديمها، لأنّ لدى بانتشيتا ما هو أفضل منها بكثير.

إنّ القصف شيء حسّاس جدّاً، وبالتالي ادعي إليه بحذر فليس كلّ العالم أهلاً له. استبعدي عنه الوقورين والأغبياء البلهاء، المتدينين جدّاً والمتزوِّجين جدّاً والموسوسين والسوداويين. واختاري ممّا تبقى أصحاب البنية الصحيحة والاستعداد المنفتح.

أخبريهم، لتجنّب سوء الفهم، كتابياً بالساعة والمكان وشروط الحفلة، مُضيفةً في أسفل الملاحظة قواعد RSVP (محجوز للأشخاص المهمين جدّاً) هكذا ستعرفين كم سيكون وفيراً صحن الكورانتو، فليس هناك ما هو أكثر خزياً من قطع حفلة ماجنة لطلب بيتزا. وإذا كانت أحوالك المالية مثل أحوالي فإنّني أقترح عليكِ قبول المساهمات: كيلو حبّار، كيلو سلمون، نقانق وجراد بحر، دجاجة عازبة وبالطبع كمية وفيرة من النبيذ. ومع توارد وصول الأصدقاء، مرِّريهم بالمطبخ كي يساعدوا في التحضير وهنا تبدأ الحفلة. وبذريعة تجنّب التوسيخ، بينما هم ينظّفون البحريات ويقشرون البصل ويقطعون الفراريج، يستطيعون أن يبدؤوا باكراً بالتخفيف من ثيابهم، ولا غنى عن الموسيقى الفرحة والنبيذ، ويمكن أيضاً وجود بعض الأفروديتيات الأخرى.

كورانتو قِدر بانتشيتا

خذي قِدراً كبيراً من الفخّار، الحديد أو الألمنيوم السميك وضعي أرضية من السبانخ والبصل متوسّط الحجم، المحمّص قليلاً مع عدد من قطع قرنفلٍ عَطِر، وغصنٍ من الأعشاب الفوّاحة دون أن تنسي إكليل الجبل والغار وبعض الجَزَر المنتقى بعين جيّدة، واللفت والفليفلة الخضراء وبعض أسنان الثوم في قعره. ثم قومي على الفور بقلي بعض شرحات «كاستاليتا» الخنزير المدخّن وقطع الدجاج الطريّ منزوعةِ الجلد وأفضل أنواع السجق في مقلاة. تضعينها فيما بعد بطريقة مرتبة في القدر بدءاً من الشرحات، وانتهاء بالطائر. يجب أن تكوني قد نقعت من الليلة السابقة حمصاً، تضعينه بعد إزالة قشره في كيس من شبك كيلا ينهلص في الطبيخ، فالحمص يساهم في الطعم وفي المرح، إذا لم ينضج جيداً يمكن للقاصفين أن يتقاذفوا به، وإذا مانضج فهو لذيذ وأفروديتي. رشّي ملحاً، وفلفلاً أحمر وبعض قطرات الطرّطور والهال الذكري أو الشطّة الحارّة، واسكبي نصفَ إبريق من النبيذ الأبيض المزّ. غطّي

القِدر بقطعة قماش نظيفة، ورتّبي فوقها عدداً من مجلّدات الموسوعة البريطانية أو القرميد كيلا يهرب البخار. دعيه يغلي جيّداً لخمس عشرة دقيقة، ريثما يتنشّط مدعوو الحفل الماجن بالنبيذ والمحار الطازج. (ميّزة المحار، إضافة إلى قدرته التهييجية، هي أنّ فتحه عمل جماعي. ليس من المناسب وضعه في الكورانتو، فهو نيّئ أفضل بكثير). بعد ربع الساعة ضعي حبّات بطاطا متوسطة الحجم ونظيفة بقشرها، وكذلك سمكاً مقطّعاً مع رأسه وذيله ـ طنّاً، أنقليساً بحرياً، سمك السيف، وقطعاً أخرى من اللحم الريّان والمتماسِك ـ وتوّجيه بالبحريات، بدءاً بطويل الطهي مثل السرطان، براغيث البحر، بلح البحر وانتهاءً بالبطلينوس والتوتيا، طبعاً جميعها منظّفة جيّداً كيلا يمتلئَ المرق بالرمل، ومثلها بحريات طازجة ممّا يوجد من القشريات والرخويات المحارية، لكن ابتعدي عن جراد البحر، إذ يظهر عليه جيّداً أنّه حيّ ولا يمكن وضعه ميتاً في القدر، كما يساهم الحبّار جيّداً في خلاصة المرق، كذلك عصير ليمونة كبيرة وبعض أغصان الكزبرة والفليفلة الخضراء الأخرى وإبريق آخر كامل من النبيذ الأبيض. غطّي القدرَ كما في السابق، بما في ذلك الموسوعة أو القرميد، واطهيها نصف ساعة أخرى، لكن هذه المرّة على نارٍ هادئة.

عند رفع الغطاء سيخرج عمودٌ من البخار فوّاح يصل حتى السماء تقدمةً مقدّسة، ثمّ وبعد تناول الغنائم بدءاً بأخفّها وانتهاءً بشرحات «كاستاليتا» الخنزير يتم الوصول إلى شراب الآلهة الأولمبية المتجمّع في قاع القدر، جوهر وروح جميع المكوّنات، ناضجاً وساخناً جيّداً. يُشرب باعتدالٍ في أباريق من الفخّار، عارفين مسبقاً بأنّه يسمّم الروح ويطلق العنان للشبق إلى الأبد.

طبيخ للحفلات الماجنة

إنّه حساء طعمه ريفي قويّ يعرّقُ الأجفان ويوقظُ أدنى الغرائز ويدعو لإلقاء الشعر. يتكوّن من حساء لحوم وخضار مركّزٍ جدّاً،

يُلْقى فيه بكل مكنونات الطبيعة. باستطاعة هذا الصحن أن يُصْلِحَ بين الأعداء، ويعيد العاطفة إلى أكثر الأرواح تعباً. إنَّه المفضّل عند كارمِن بالثِلز. وهي تقدّمه دائماً في حفلاتها الماجنة، ومن المحال إنكار أنّه يتطلّب عملاً كثيراً، لكنّه يستحق المعاناة. المحظوظون الذين جرّبوا تأثيره يمضون في العالم وهم يحكون عن فضائله، هكذا انتشرت شهرة كارمن فيما وراء الأفق.

المكوّنات:

لعشرة قاصفين

ستة ليترات ماء

نصف دجاجة

عظم عجل

150 غراماً من شحم الخنزير المعرّق

200 غرام أذن ومخطم خنزير

فخذ خنزير

عظم كتف خنزير مقدَّد

حبّة لفت

حبّة جزر

غصن كرفس

رأسا كرّاث

فروج

نصف كيلو ضلع عجل

400 غرام من بطّة فخذ عجل

500 غرام بطاطا

ملفوفة خضراء

ربع كيلو من السجق الأسود

200 غرام حمص

ملح

للثقلاء

500 غرام من من فخذ الخنزير المملّح

بيضة

سن ثوم

ملعقتان من لبّ الخبز المنقوع بالحليب

غصن بقدونس

ملعقة طحين

التحضير:

من الضروري امتلاك قدر كبير جدّاً يتسع لعشرة ليترات كحدٍّ أدنى. يوضع فيه للغلي ماء ودجاج وعظم عجل وشحم وأذن ومخطم وساق خنزير وعظم خنزير مُقدَّد وخضار المرق: اللفت، الجزر، الكرفس، والكراث، والملح طبعاً. اتركيها تغلي ساعة واحدة.

يكفي هذا الوقت ويزيد لسلق الحمّص وتحضير الصحون، التي ليس فيها سرّ. يمكن صنعها من لحم الخنزير أو من خليط ثلاثة أرباعه من لحم الخنزير والربع الأخير من لحم العجل الطريّ جدّاً. اخلطي اللحم المفروم بالخبز المنقوع بالحليب، الثوم، البقدونس، والبيضة واخفقيها، ثمَّ شكّلي منها كرات تمرّرينها على الطحين. الحمّص الذي بقي مبلّلاً بماء الليلة السابقة ونُزِعَ قشره يُبدأ بسلقه بماء بارد دون سرعة، حتى يطرى. يرمى ماؤه ويغلى بقليلٍ من المرق لمدّة عشر دقائق، كي يكسب طعماً. أبقِي عليه ساخناً. أضيفي الفروج والعجلَ والكرات بعد غلي المرق ساعةً على الأقل. تابِعي الغليَ لساعة ونصف على الأقل حتى يصبح اللحم طريّاً جدّاً ويعبق البيت كلّه برائحة الجنّة. صفّي المرقَ ووزّعيه على قِدرين، واحد كبير وآخر متوسّط. اغلِي في الكبير البطاطا والملفوف وفي الآخر المرق المصفّى جيّداً.

اسكبي في قدرٍ آخر كبير مقاوم للحرارة (يمكن أن يكون بيرِكس) مقدار إصبعين من المرق للإبقاء عليه ساخناً على نارٍ هادئة جدّاً، لكن يجب ألا يستمرّ في الغلي، ثم ضعي بعناية قطع الدجاجة (بعد نزع جلدها والعظام القبيحة)، اللحم المقطّع قطعاً متساوية قدر المستطاع ومرتّبة حسب العائلة: الخنزير، العجل، الصدر، وبطّة الفخذ والكرات في الوسط، لتفصلي بين منطقة اللحم والفروج. يمكن أن يوضع الحمّص جانباً. يحمل هذا الطبق ذاته إلى المائدة لذلك يجب ترتيبها بكثير من الطموح الجمالي وإلاَ بدت بقايا حادث مريع.

ضعي في اللحظة الأخيرة، قبل الانتقال إلى المائدة، البطاطا والملفوف (المطبوخ) والسجق الأسود، الذي لا يكاد يحتاج إلا لغلي بسيط، في المرق. ثمّ وبعد أن يُغلى بضع دقائق يُرفع من المرقٌ ويوضع في طبق اللحم، بينما يوضع الملفوف والبطاطا في طبق منفصل.

من نافل القول أنّه لا توجدُ قواعد لقدر أفروديتي كهذا. ويمكن لخيالك أن يطير ويضيف نقانق ولحماً مدخّناً، وخضاراً منوّعاً، وإذا ما أردتِ أن تضفي عليه لمسة عجيبة من أمريكا الجنوبية، أضيفي إليه إبرة آدم وذُرة طريّةً. كارمِن لا تتوقّف عند النفقات ولا الجهد حين يتعلّق الأمر بحفلٍ ماجن. في انهماكها الرائع عادة ما تفصلُ الطبيخ في عددٍ من قصعات الحساء، وتضع في واحد منها مثلاً مرق الذرة والدجاج المقطع بشكلٍ ناعم، وفي آخر المرق بالأرز، وفي آخر الخضار، إلخ. وما أن تنقضي تأثيرات الحفل الماجن وقبل أن يُغادِر الضيوف خذيهم إلى المطبخ ليساعدوك في غسيل جبل الأدوات التي استخدمت في الحفلة.

عن الأذواق...

يدخل الطعام كما الإيروسية عبر العين، إنما هناك أناس قادرون على الدفع بأيّ شيء إلى أفواههم. في ساموَا الأخطبوط الحي صحن ناعم جدّاً. يضعونه في وجهك، ويتركون مجساته تلتفّ حول الرأس في عناق غير إراديّ. بعدها يعضّون مخطمَ الحيوان ويمصّونه في قبلة موتٍ طويلة، حتّى يُفرِّغوه من محتواه. حيوان سيئ الحظّ... في المرّة الأولى التي رأيتُ فيها محاراً يؤكل اعتقدتُ أنّ الأمر يتعلّق بمزحة. كان الوقت صباحاً شتوياً في ساحة بروكسل الكبرى، قبل ثلاثين عاماً، في واحدٍ من تلك الأيام الرمادية التي يبدو أنّها تطول أسابيع عدّة. في زاوية كان هناك رجل يُقدّم للمارّة بطاطا مقلية ومحاراً في أكياس ورقية. كان من الضروريّ أن أراقب بأمّ عيني برجوازياً كبيرَ الشارب يحمل بعودٍ تلك الديدان اللعابية من محاراتها إلى فمه، كي أفهم الطبيعة البشرية. في سِشوان داخل الصين، كان عليّ أن أختار فطوري في بحيرة يضطرب فيها لفيف من الأفاعي البحرية. أخرج الطاهي أفعايَ بمذراة وقدّمها لي بعد خمس دقائق في الحساء. كان هذا أقل جرحاً من أفعى البرّ، المخلوق الطويل ذي الحراشف الخضراء، المقدّمة في صحنٍ تحيطُ بها الفليفلة الحمراء الحارة والبطاطا، كان رأسها مرفوعاً في وضعية هجوم، ولها طعم قويّ جدّاً، مثل طعم السمك المعتّق. رأيت قبل ذلك الطاهي يهزّ جرذاً حيّاً من ذيله فوق صندوق من الخشب حيث كانت الزواحف، وما أن استطاعت واحدة منها التملّص من

الحشد، حتى أخذها من الخلف وقصم عنقها. لم يوضّح لي كيف يسويّ أمره كي يبقي على رأس الأفعى مرفوعاً وعلى تعبيرها بتلك الضراوة. جرَّبتها مجاملةً وأكلتُ الفليفلة الخضراء. في بعضِ أنحاء المكسيك يعتبر النمل المقليّ أكلة لذيذة مفضّلة عند الأطفال ـ حلوة وحارقة ـ وفي تشيلي يُعتبر العنكبوت القنفذي أفروديتياً، على أن يؤكَل حيّاً. توضع على رأس اللسان، وحين تسير الحشرة البريئة في طريقها إلى الداخل تُسحق ببطءٍ وتدفع باتجاه الحلق إلى أن تُبتلع. هذه الوحشية التي تمزِّق قلبَ نباتيٍّ كانت بالنسبة لآخرين إيروسية. هناك من يتمتعون في قبلات رفيقٍ أو رفيقةٍ اللهو والقصف بالطعم الذي لجثّة الأخطبوط، المحار، الأفعى أو العنكبوت.

الأسكينكو ضبّ من أفريقيا الشمالية يُعزى له منذُ أزمنة قصيّة تعود إلى أيام الإغريق والرومان قدرات أفروديتية خيالية. المخطم، السيقان وخاصّة الأعضاء الجنسية كانت تُنقَع في النبيذ وتطبَخُ على فراشٍ من النباتات. كان الفرس يخلطون اللحم باللؤلؤ المسحوق والعنبر. كذلك كان يُحضّر نوع من الأفروديتيّات اللذيذة بالـ hippomanes ، قطعة من لحم جبين مهرٍ وُلِد توّاً، مخلوطة بدم الشخص المحبوب. إذا كان الدم حيضيّاً فالتأثير يمكن أن يكون صاعقاً. يُظنّ أنّ ثيسونيا قدَّمت شراباً مماثِلاً لكاليغولا لتحصل على حبّه، مُسبِّبة له ذلك الجنون الجامح والمتعالي الذي جعله يرتكب كلّ تلك الجرائم، لكنّ هذا التفسير تقليديّ بين المؤرخين، الذين يجدون دائماً تفسيراً لإدانة المرأة. في جميع الأحوال، إن الحدّ الفاصل بين الشراب الإيروسي والسموم دقيق جدّاً، حتى أنّه يتبخّر أحياناً وينتهي بأكثر من واحدٍ إلى القبر. حالياً ممنوع في الولايات المتحدة وبلدان أخرى كثيرة وصفُ أو إعطاء شراب الحبّ السحري، تماماً كما هو ممنوع السحر المسمى بالأسود. فمن جهة يدحض العلمُ السحر ويعتبره شعوذة خالصةً، ومن أخرى يدينه القانون لأنّه يعتبره خطيراً.

كثيراً ما يكون من غير المفضل السؤال عمّا يرتكب المرء، فهو

بعد كلّ حساب ليس بذي أهميّة كبيرة. كانت الأكلة المفضلة لابني هي البطاطا المقلية المدهونة بالحليب المكثّف، وكان أحدُ أخوتي يصيد الذباب على بلور النوافذِ، ويأكله حيّاً كي يكسب الرهان مع عمّ لنا كان ساديّاً زرع طفولتنا بالحكايات التي لا تمحى. في فن الطبخ الأوروبي الراقي تعتبر الكِلى بالنبيذ، النخاع بالزبدة، واللسان بالجوز، والكرشة بالبندورة، بل وحتى كوارع الخنزير ملذّات حقيقيّة لأكثر الحلاقيم تذوّقاً، لكنّ كلّ ذلك غير مقبول على مائدة أمريكية شمالية. كان سكانُ الأسكيمو، قبل وصول البِيْضِ بمعلّباتهم ونزواتهم، يعوِّضون نظامهم الغذائي بأحشاء الفقمة وروث الدببة، المصدرين الغنيين بالبروتينات والفيتامينات والأملاح. إن مخّ القردة وبعض أنواع الحيوانات الأخرى والبشر يحتوي على خلاصة عالية بفعاليتها الأفروديتية، من هنا جاءت عادة تناول المخ، وربّما كانت أصل أكلةِ لحوم البشر. وقد طوَّرَ أوسكار كيس مِرث (1914 ـ 1990)، وهو راهب هنغاري، نظرّيةً للتطوّر انطلاقاً من أكلة لحوم البشر . لا أدري كيف كان يحصل على المادّة الأولية لتجاربه، لكن يبدو أنّه كان يحصلُ عليها بوسائل مثيرة للاشمئزاز، لأنّه تحوّلَ في نهاية حياته إلى نباتيّ. بعضُ الكيميائيين في العصور الوسطى كانوا يسحقون مخّ الطيور وخاصّة الحمائم، ويستخدمون هذا المسحوقَ المحلول في نبيذ كعلاجٍ للضعف الجنسي. في الصين ومناطق أخرى من آسيا يشكّل مخُّ القردِ الحيّ صحناً ناعماً. يُقدِّمون القرد في سلّة ضيقة تحت طاولة مجهزة بفتحة في سطحها يظهر منها نصف رأس الحيوان المسكين مثقوباً. لكنّني لن أدخل في التفاصيل لأنّ هذا الكتاب ليس كتاب كوابيس، بل إيروسيات ومطبخ. إذا كنتِ ممن يعتقدن بثقة بفضائل الأشياء المرعبة السحرية، فإنّني أقترح عليكِ أن تفعلي ذلك على انفراد ودون الجهر به.

التماسيح وسمك المنشار

يعتبر القرد صحناً ثميناً وسط الأمازون قلب أمريكا الجنوبية، فالغابة هناك من الكثافة عادة بحيث أنّه إذا ابتعد المرء مترين عن الدرب ضاع بين الدغل الڤينوسية. شاءت المصادفة أن أراه مشكوكاً في عصا من رأسه وحتى ذيله، يُشوى على النار حتى الاحتراق، ومع ذلك كان يحافظ على هيئة تشبه طفلاً. وهو حسب الفصل إما يكون قوامه طريّاً أو قاسياً، لكنّ الطعم دائماً قوي ومُحلْوَن. الغابة متاهة هائلة حارّة، خانقة، لغز، يمكن السير فيها دائرياً إلى الأبد. تُسمع فيها أصوات طيور، زعيق حيوانات، خطوات حذرة، في الحقيقة لا يوجد فيها صمتٌ أبداً، تفوح منها رائحة طحالب، رطوبة، وتصل أحياناً نفحات رائحتها دَبِقة، مثل الفاكهة المتعفنة. كلّ شيء فيها بالنسبة للعينين غير الخبيرتين أخضر، لكنّها بالنسبة لابنها عالم متنوّع وغاية في الغنى: هناك نباتات متسلّقة تراكم ليترات وليترات من الماء النقيّ للشرب، فطور مهلوِسة، أعشاب أفروديتية، راتنج يُدمل الجراح، مستحلب شجرة تشفي من السعال، لاصق للصق رؤوس السهام، في النهاية هي: أكبر احتياطي للتوليد الحيوي على الكرة الأرضية. يستخدم الهنود الحمر سمّاً مستخلصاً من النباتات يرمون به إلى الماء ليخدّروا السمك الذي يأخذونه بعد أن يطفو على السطح ويأكلونه دون خوفٍ من التسمّم، لأنّ تأثيرَ السمّ يتلاشى بعد برهة قصيرة. يسمى النهر في النقطة التي يلتقي فيها ريو نِغرو ونهر سالوموي نهرَ الأمازون، وهو عريض كبحر نورمانديا. إنه

مرآة داكنة حين يكون ساكناً ومريع حين تهبّ العواصف. لماء ريو نِغرو، حين يوضع في كأس، لون العنبر والطعم الحساس لشاي ثقيل. وفي الفجر حين تطلّ الشمس صابغة الأفق بالأحمر تخرج الدلافين الوردية لتلعب، المخلوقات القليلة في النهر التي لا تؤكل نظراً لمرارة طعمها وجلدها غير المفيد، لكن الهنود الحمر ما زالوا يقتلونها بالحراب الكبيرة كي ينتزعوا عيونها وأعضاءها التناسلية ليحوّلوها فيما بعد إلى تمائمَ لتعزيز القدرة الذكورية والخصوبة. في هذا النهر ذاته ذي المياه الحارّة، حيثُ رأيت في مساء سابق زوجاً من السياح الروس يصيدون عشرات من سمك المنشار، استحميت عارية. هذه الأسماك ذات السمعة السيّئة جدّاً لا تُهاجم الناس عادةً، وهي إلى جانب التماسيح مفيدة لتنظيف المياه، إذ تقوم بوظيفة الطيور الجارحة ذاتها، تأكل الجثثَ. سمك المنشار لذيذٌ، وهو بالنسبة لذائقة بعض البرازيليين أفروديتي أيضاً، لكنّه لم يكن في نية أولئك السياح الموسكوڤيين طبخه، إنما يصيدونه كنوع من الرياضة، ثم يلقون به بعد صيده إلى النهر من جديد، وبعضه كان يعضُّ الصنارة عدّة مراتٍ حتى يتمزّق فمه. إنه مِثْلنا نحن البشر الذين نتعثّر بالحجر ذاته عدّة مرّاتٍ، لا يتعلّم أبداً. في هذه المياه ذاتها يوجد أكثر من ثلاثين نوعاً من المانتارايا mantarrayas ، وجميعها خطيرة جدّاً. هناك تعيش أيضاً الأناكوندا الأسطورية، أكبر أفاعي الماء، الحيوان ما قبل التاريخي الذي يصل طوله عادة إلى عشرين متراً. تعيش متخدّرة في الوحل، بانتظار أن تمرّ سمكة غافلة للحصول على غذائها. أكّدوا لي أنّها لا تأكل الناس، لكن صادفني في ماليزيا أن رأيت صورة بوا مفتوحة من وسطها ورجل بكامله في بطنها. لا أظنّ أن الأناكوندا الأمازونية أكثر اعتباراً من ابنة عمّها الآسيوية.

التماسيح، وهي لقمة أفروديتية أخرى في المنطقة، تصطادُ ليلاً. خرجتُ في زورق برفقة دليل يافعٍ، وهو شاب هندي أمريكي، كان يسخر من جهلي دون مواربة. كنّا نحمل مصباح مولّدة قويّاً





«الصنف الرئيسي» ـــــــــــــــــ مارتن مادوكس

يُشعل عند إنارته خفافيش وفراشات كبيرة متعدّدة الألوان، وكذلك أسماك المنشار التي كانت تقفز عادةً هائجة إلى الزورق، وعلينا كي نعيدها إلى الماء أن نأخذها بحذرٍ من ذيلها لأنّ عضّة من فكّيها الهائلين يمكن أن يقتلع إصبعاً. كان الهندي الأحمر يضيء بين الدغل المائية فتظهر عيون صغيرة حمراء، يقفز بعدها دون تردّدٍ إلى الماء. تُسمع جلبة، وما هي إلا نصف دقيقة حتى يظهر ومعه خاكارِه، وهو تمساح أمازوني، يمسكه من عنقه بيده العزلاء وبحبل في مخطمه إذا كان أكبر.

في قرية مؤلفة، في الحقيقة، من أسرة واحدة من هنود ساتِرْ مانوِه المنتشرة، جرّبتُ الخاكارِه لأوّل مرّة. كانوا يعلقون بعض الأسرّة تحت سقف مشترك من النخيل، يرتاح فيها بعض الهنود الشباب وعجوز مئوي ضائع في دخان تبغه. بضع عشرة طفل كانوا يحومون عراةً خرجوا مثل السهم حين رأوني ليلوذوا بالنساء، بينما زوج من الكلابِ الموحلة الضامرة ليس فيها غير العظام جاءت متعجلة لتتشمّمنا. أراني أحد الهنود الحمر، الوحيد الذي كان يتكّلم ببعض الكلمات البرتغالية، ممتلكاتِهِ المتواضعةَ - سهام، سكين، بعض الصفائح الفارغة المستخدمة كقدور - وقادني إلى فسحة خالية من النباتات، زرعوا فيها مانديوكا، الجذر العجيب الذي يمدّ سكان الأمازون بالطحين والنشاء والخبز، بل وحتى بنوع من المشروب الروحي للاحتفالات. اقتربتُ فضولاً من النار التي كانت تضطرم في زاوية تحت السقف المشترك، ورأيت تمساحاً بطول متر ونصف مشطوراً إلى أربعة أقسام، مثل فروّج، بأظافره وعينيه وجلده يُشوى بشكل محزن. كما علّقوا إلى بعض الكلابات سمكتي منشار وشيئاً يُشبِهُ الجرذ، لكنّني رأيت فيما بعد جلده فعرفت أنّه خنزير شائك: الخاكارِه له طعم الباكالاو الجاف والمسخن من جديد، ولسمك المنشار طعم دخان خالص، وللخنزير الشائك طعم كالمستحاثّة، لكن عليّ ألا أحكم على مطبخ السكان الأصليين من خلال هذه التجربة المحدودة والوحيدة.

أفروديتيات وحشية

فرج النعجة وضروع البقرة مهيِّجٌ أكيد، لكن وبدافع التضامن الأنثوي سنحذف هذه الوصفات. خُصى بعض الحيوانات لها ذات الشهرة في عدَّة ثقافات. ليس هناك ما هو مفضّل في شمال أفريقية أكثر من خُصى الأسد، التي تنقلُ افتراضاً القوّة والبسالةَ والطاقة الجنسية إلى آكلها. ذات الاعتقاد بخصى الحمار كانٍ قائماً عند اليونان، التي لم تكن تؤكَل وحسب، بل كان الرجالُ يعلِّقونها حول أعناقهم كحرز للرجولة. لا تتوافر الخصى بشكلٍ دائمٍ في السوق. لا شكّ أنّكِ ما أن تحصلين عليها حتى لا تعودين تعرفينَ ماذا ستفعلين بها. في الريف حين يخصون الثيران، يدخلون أجزاءها الحميمة في سيخٍ حديدي ويشوونها على الفحم، وعامّة ما يكون بحضور الثيران السابقة، التي أصبحت فدادين. في كتاب طبخٍ إيروسي من القرن السابع عشر اكتشفتُ وصفة أكثر سفسطة بقليل. اسلقي الخُصى بماءٍ مملّح، اتركيها تبرد، انزعي جلدها، قطّعيها قطعاً ناعمة كيلا تُلحظ ماهيتها، اخلطيها بكبد بقرة مقلي ومقطّع وشحم خنزير مقلي، تبّليها بما يكفي من إكليل الجبل، القرنفل العَطِر والقرفة المطحونة والملح والفلفل الأسود، غطّيها بصلصة كثيفة من النبيذ واحشِي بها عجينة الحلوى. ضعيها في الفرن لنصف ساعة. والنتيجة مقرفة.

باتاغونيا الأرجنتينية والتشيلية في جنوبِ جنوب القارّة الأمريكية، امتدادٌ لا متناهٍ من الأرض المنبسطة حيث تسوط الريحُ

وتنمو نباتات كسيحة بصعوبة. إنّها واحدة من أكبر مناطق احتياطي اللحوم في العالم. حيث ترعى الحيوانات طليقة في هذه السهوب الشاسعة دون أن يخطر لها أنّ الغاية الوحيدة منها هي تغطية حاجة صناعات اللحوم والحليب والصوف بالنسبة للأغنام. كان جدّي يكسب عيشه من تربية الأغنام في باتاغونيا، يرسل صوفها إلى إنكلترا، ليعود إلينا في كثير من الأحيان وقد صار صدارات وبطانيات. وكان موسم جزّ الصوف يتطلّب الكثيرَ من اليدِ العاملة والرجال يعبرون الحدودَ بالمئات للعمل. كانت الكلابُ تسوق الأغنامَ المذعورةَ من المراعي إلى الحظائر لتُلَقَّحَ ضدّ الأمراض، ومن ثمّ لتمرَّر على جزّازي صوفها، فيجزّه أكثرهم مهارة بلمح البصر، يمسكون بالحيوان بيد ويستخدمون المقصّ باليدِ الأخرى. لم تكن آلات الحلاقة الكهربائية مستخدمة بعد في هذه المناطق في أيّام جدّي. وكانت تلك فرصة دمغ القطيع وإحصائه، حيث يختارون فحول التلقيح ويعزلون الفتيّ منها، بعضها ليرسل للمسالخ وأخرى ليخصى ويُسمّن ويستمرّ بإنتاج الصوف واللحم. كان ملاّك الأراضي وإداريو المزارع يجتمعون لمراقبة العمل، يزدهون بجيادهم الرشيقة بأطقم فضّتها الخالصة ويشربون.

كان العمّال يبدؤون يومَ عملهم بقطعة خبزٍ *وتشيتشارّونس* (جلد وشحم وأمعاء مقلية) ومتّة، وهي شاي أخضر ومرّ، شعبيّ جداً في المنطقة، فلا يذوقون طعاماً آخر حتى المساء، عندما تحلُّ ساعة الراحة. يُشعلون عند الغروب النيرانَ ليشووا عليها الحيوانات، وتنبثق بعض القيثارات لتزدهي. يوزّعون ما يكفي من المشروبات الروحية للتخفيف عن الروح وتسخين العظام، لكن لا ليسكروا، ذلك أنّ عليهم أن يبدؤوا مع الفجر عملهم برؤوس صافية. كانت خصى الحيوانات المخصية المشوية بالعيدان تُعتَبَرُ لذيذة. يروي لويس سِبولبيدا، في كتابه *باتاغونيا اكسبرِس*، مشهداً يقشعرُّ له البدن، حيث يخصي فيه الرجال الخراف بأسنانهم في استعراضٍ لفحولتهم،

لكنّني لم أرَ شيئاً من هذا. كان الخصي من عمل الرجال، ولم يكن للنساء من متسع في طَقس السهوب البربري هذا.

يذكّرني هذا بقصّة *الجزّار* للكاتبة الفرنسية ألينا ريِّسْ: كان هناك رجلٌ يشتري من عند جزّارٍ في كلّ أسبوعٍ خصيتي فحل ماعزٍ كي يُحافِظ على قوّته الجنسية. والجزّار يسلّمهما إليه ملفوفتين جيِّداً دون أيّة كلمة مقتنعاً أيضاً بفعاليتهما التهييجية، دون أن يجرؤ هو نفسه على تذوّقهما، لأنّه وكما تكتب ألينا ريِّسْ:

«لا شكَّ أنَّ ذلك الجزء من التشريح الذكري، المحتقر جدّاً في كثير من النكات والتعليقات يستحقّ الاحترام. ومن نافل القول أنّه لا يمكن الذهاب بعيداً جدّاً في هذا دون أن يطأ المرء أرضاً مقدّسة».

صحيح أننا نتطرّق إلى هذا الجزء من الرجال بكثير من الاعتبار الوقور. ففي الولايات المتحدة الأمريكية صارت حالة جون واين بوبيت تاريخاً. فالزوجة، التي نفد صبرها من العنف والتمادي، انتظرت ذات ليل نومَ زوجها وقطعت عضوَهُ بضربةٍ من سكينٍ لقرم الفروج. ومن هول ارتكاب فعلها ذاته ركبت سيارتها وهربت، لكنّها على بعد ميلين انتبهت إلى أنّ قطعةَ اللحم ما تزال على تنورتها. فرمتها ببساطة من النافذة. إنّ أيّ واحدة أخرى كانت ستفعل الشيءَ ذاته. بعدها جابت الشرطة الطريق بتمعّن مستخدمة المصابيح الكهربائية إلى أن عثرت على السبابة المقطوعة ـ ما كانوا ليزعجوا أنفسهم قط لو كان الأمر يتعلّق بعضوٍ أنثوي ـ وحملوه على الفور إلى المشفى حيث خاطه الأطباء وأعادوه إلى مكانه. وقد جابت التفاصيلُ بالصور الملوّنة والحيّة عبر التلفزيون البلدَ، آسِرةً لأشهرٍ خيالَ عددٍ لا يُحصى من النساء، ومثيرة موجة من الأرق بين الذكور. وتحوّل جون واين بوبيت، وكذلك الذي لعب دوره، إلى نجم في السينما، وهو يتخصّص الآن بالأفلام الإباحية، ويستطيع أيُّ فضوليّ أن يرى على الشاشة الكبيرة الملوّنة تلك الخيارة المحزنة المتصالبة بالندوب. يقولون إنَّ بعض النساء يتشاجرن فيما بينهن شخصياً ليتبينَّ ما إذا كان لعمل فرانكشتاين هذا فعله.

بالمناسبة هل تذكرين الفيلم الياباني *إمبراطورية الحواسّ*؟ إنّه قصّة امرأة ورجل يحملهما شغفهما الجنسي إلى حدّ حبس نفسيهما لممارسة الحبّ دون هوادة، مبعدين كلّ ما عدا ذلك من حياتهما. وبالبحث عن إحساسات جديدة تخنقه هي بشالٍ حريري لتطيل انتصابه. كلّما ضغطت أكثر كلّما طالت المتعةُ وتصير أكثر وحشية، إلى أن تقتله أخيراً. وبيأسها حين تكتشف أنّها فقدته تقطع أعضاءه التناسلية. يقوم الفيلمُ على قصّة أودِن تاكاهاشي، التي قضت خمسة أيّام هائمة على وجهها في الريف، تحمل في يديها أعضاء الحبيب المقتول إلى أن قبضت عليها الشرطة. وفي محاكمة مثيرة، حرّكت مشاعر البلد، حكموا عليها بالسجن لمدة خمس سنواتٍ فقط. وحين أُطلِق سراحُها عادت لممارسة العهر بنجاحٍ كبير. وعلى الرغم من أنّها كانت تأخذ عشرة أضعاف زميلاتها، فقد كان الرجال يُسافِرون من مقاطعاتٍ قصيّة، ويقفون في الصفّ لساعاتٍ كي يلعبوا بشالِ حريرها.

عن الإيروسية

في عقد الأربعينات عاشت أنايس نين وهنري ميلر مما كانا يكتبان من قصصٍ إيروسية لرجلٍ يدفع لهما على الصفحة. هذا الزبون الذي كانَ يجعلهما يسميانه الجمّاع(*) بقي دائماً مجهولاً بالنسبة إليهما، مالئاً الكاتبين العظيمينِ، اللذين منحاه فطنتهما وريشتيهما لإرضاء نزواته، بالفضول المُهم. جمّاع صور الدعارة هذا لم يكن يُقدِّرُ الأسلوبَ، وقد طالبهما في مناسبات متكرّرة بأن «يتجاوزا الشعر» ويركِّزا على الجنس، لأنَّ ما عداه لا يهمّه. كتبت أنايس نين رسالةً له تعرّف فيها جوهر الإيروسية بأُستاذية:

«عزيزي الجمّاع: نكرهُكَ. إنَّ الجنسَ يفقد كلَّ قوّته حين يصير جليّاً، رتيباً، مبالغاً فيه، وحين يكون هوساً آليّاً يتحوّل إلى إزعاج. أنتَ علَّمتنا أكثرَ من غيرك خطأً عدم الخلط بين الجنس والعواطِف الشهية، الرغبات، الشبق الخيالي، النزوات، الروابط الشخصية، والعلاقات العميقة التي تبدِّلُ لونها، طعمها، إيقاعها، وشدّتها.

لا تعرف ما تفقده بملاحظتك المجهرية للنشاط الجنسي، مبعِداً المظاهِر التي هي المأكولات المؤجِّجة: الفكرية، الخيالية، الرومانسية، والعاطفية. هذا ما يمنح الجنسَ قوامه المذهل، تحوّلاته الذكية، وعناصرَه الأفروديتية. وأنت بفقر عالمك الحسيّ، تُذبله، تُميته جوعاً، وتُدميه.

(*) بمعنى هاوي جمع الأشياء بعامة، كجامع الطوابع.

لو غذّيت حياتك الجنسية بكلّ الإثارة الحسيّة التي يمدّ بها الحبُّ حسيةَ الإنسان لأصبحت أقوى رجل في العالم. إن مصدر القوّة الجنسية هو الفضول والعاطفة. أنت ترى لهبك يتلاشى مخنوقاً. الروتين قاتل بالنسبة للجنس. لا مفاجأة في الفراش دون مشاعر وإبداع واستعداد. فالجنس يجب أن يختلط بالخلق والضحك والكلمات، المشاهد، الغيرة والحسد، جميع مركّبات الخوف، السفر إلى الخارج، الوجوه الجديدة، الروايات، الأحلام، الخيال، الموسيقى، الرقص، الأفيون والنبيذ.

هل تدري ما تفقده بوضع منظار الأفق هذا على رأس عضوك في الوقت الذي تستطيع أن تستمتع بحريم مليء بالجدّة والعجائب المختلفة؟ لا يوجد جوادان متماثلان، لكنّك لا تسمح لنا بإضاعة كلماتٍ في وصف الجواد؛ كما لا توجد رائحتان متماثلتان، لكن إذا ما أسهبنا في هذا تصرخ بنا: تجاوزا الشعرَ! لا توجد بشرتان لهما ذات النسيج، أما النور والظلّ والحرارة فبالإطلاق لا يمكن أن تكون ذاتها، وكذلك الإيماءة، ذلك أنّ المحبّ حين يكون مثاراً بالحبّ الحقيقيّ يمكنه أن يجوبَ عجينة علوم الحبّ على امتداد القرون. يا للتنوّع، يا للتغيّر في العمر، التغيّر في النضج، البراءة، الانحراف والفنّ!

جلسنا ساعاتٍ نتساءل كيف أنت. إذا أنكرت على حواسّك الحرير، النورَ، اللون، الرائحة، العريكة، والمزاج فلا بدّ أنّك في غاية الذبول الآن. هناك حواسّ كثيرة صغيرة تتدفّق كرافدة لنهر الجنس وتُغذّيه. وحدهما النبض الكلّي للجنس والقلب معاً يستطيعان أن يخلقا النشوة».

الطيور والطيور الصغيرة

تكادُ تكون جميع طيور الصيد أفروديتية، لكن الأمر ليس كذلك بالنسبة للفراريج والديك الحبشي المنزلي، هذه المخلوقات الحزينة التي لا تعرف شيئاً عن الحبّ. إذ تقضي هذه الطيور حياتها القصيرة بلا حراك في بعض الأقفاص الفظيعة، دونما منظور مرئيّ آخر غير ذيل حشرة شبيهة بها؛ تتغذّى على دقيق السمك المشبع بالهرمونات وهي مخدوعة بنور اصطناعيّ لإجبارها على النموّ السريع ووضع البيض وكأنها مهووسة. وما أن تدرك الوزن المثاليّ حتى تذبح. لا تعرف شيئاً عن مغامرة البحث عن دودةٍ في الأرض، أو ملاحقة طائر آخر من الجنس المعاكس. فهي من التعاسة بحيث لا تستطيعُ أن تمنح السعادة لأحد. ومع ذلك إذا استطعتِ الحصول على فراريج وديَكة حبشية من الريف، من تلك التي تمضي ناقرة بسعادة ولا مبالاة تحت الشمس، فإنّك تستطيعين أن تضمّيها إلى مطبخك الإيروسيّ.

بعض الطيور التي نذكرها هنا مصدرها عادةً المداجن أيضاً، لكنّ لحمها الأسمر وطعمها الكثيف فيه نفحة غريبة ووحشية قادرة على إثارة الخيال البشريّ، وخاصّة حين تُحضّر بكميات وفيرة من التوابل والأعشاب والمشروب الروحي. للطيور البرّية سمعة أكثر أفروديتية من قريباتها المدجّنة. وكذلك حال الحمائم، لكن أيّ مسيحيّ هذا الذي سيأكلُ هذه الحيوانات التي ترمز للروح القدس ما لم يكن يتضوّرُ جوعاً، مثل صديق لي منفيّ إلى كندا، كان يخرج ليلاً

إلى الحديقة العامّة يصطاد الحمائم النائمةَ ويطبخها في فرنٍ مهرَّب في الفندق البائس الذي كان يعيشُ فيه. هذه الغرفة المستأجرة ذاتها كانت تُدفأ بسخّان يعمل على قطع نقدية، تُدخل في شقٍّ. اكتشف صديقي طريقةً أكثر اقتصادية لعمل السخان: كان يشتري شوكولا على شكل نقودٍ، يُفرّغ محتواها بعناية تاركاً الورق المعدنيّ دون مسّ، يأكل الشوكولا، يملأ الغلاف بالماء ويضعه في النافذة حيث يجمّدُه البردُ القطبيّ خلال دقائق معدودات، فينزع الورقَ الذي يعود لاستخدامه كنقودٍ ويضع نقود الجليد في السخان. وفي كلّ شهرٍ كان المفتش يُحاوِلُ عبثاً إصلاحَ الجهاز... مسكينة الحمائم، فهي طيور بلا خيال ولا خبث. خرجت واحدة منها طائرةً من سفينة نوحٍ بعد أربعين يوماً من الطوفان الكوني، وعادت تحملُ في منقارها غُصنَ زيتون لتدلَّ على أنّه صار باستطاعتهم أن ينزلوا من السفينة لأنّ هناك يابِسة. لم تكن تلك المسكينة تعرف أنّها ستُنهي أيّامَها مطبوخةً بزيت الزيتون. الحمائم لا تُمَثِّلُ دائماً الأرضَ الخصيبة بالنسبة لليهود، أو السلامَ بالنسبة للمسيحيين، فقد كانت قبل ذلك مرتبطة بأفروديت وعشتروت وجونو إلهات الجنس. وفي الهند تمثّلُ الجماعَ والحياة. وكنّا قد قرَّرنا مع بانتشيتا ألّا نضمّنها في وصفاتنا كيلا نجرح حساسيات الأشخاص المتديّنين ومحبّي حيوانات المدن، لكنّنا لم نستطع مقاومة الإغواء.

تبدو هذه الطيور من النظرة البسيطة متماثلةً، لكن هناك الحمائم المطوَّقة، التي تتموّه بالحجل، والحمائم الببغاويّة التي تزعج في الفجر، والحمائم السياحية في الساحات والكاتدرائيات، والحمائم المحاربة التي تتبرّز في الشرفات وبالطبع والحمائم الزاجلة، وجميعها يمكن جذبها بلبِّ الخبز، وإلقاء القبض عليها ما أن تغفل لوضعها فيما بعد في الفرن حسب هذه الوصفة القديمة:

حمائم الحب الزاجلة

خذي حمامتين زاجلتين والوِي عنقيهما بلا رحمة. غطّسيهما،

قبل أن تتخشّبا ويُعذّبكِ ضميرُك، في ماء مغلي لثلاث دقائق، ثمّ أخرجيهما وانزعي ريشهما وهما ساخنتان. مرِّريهما على لهب الغاز، لحرق الزغب الذي يبقى ملتصقاً بهما. اقطعي سيقانهما والرأسين وانزعي أحشاءهما بشقّ البطن وادهنيهما بالزبدة والليمون والملح وكثير من الفلفل الناعم واتركيهما ترتاحان، حلمَ الموتى تماماً، لأربع وعشرين ساعة. أدخلي كبش قرنفل في سنّ ثوم وهذه في بصلة جديدة، تلفينها بدورها في شريحة شحم خنزير. (كرِّري العملية، لأنّك تحتاجين إلى حشوتين.) أدخلي البصلتين المتبلتين هكذا داخل الطائرين وأغلقي الفتحتين بمسواكين. صبّي فوقهما كأسين من الكونياك الجيّد (الساخن) وأشعليهما. اطبخيهما حين ينطفئ اللهب في الفرن الحامي لنصف ساعة، ثم تبِّليهما بالمشروب الروحي والزبدة حسب الذوق. قدّميهما مع البطاطا الحلوة والجزر البرّاق، طبعاً مع نبيذ أبيض جيّد.

أقترح أن تشتري طيورك مذبوحة ومنتوفةً. منذ سنوات طويلة كان هناك قنّ دجاج في عمق فناء بيت جدّي، الفكرة الغريبة التي لا أنصح بها. فبعد أن اختفت الطباخة القديمة المكلّفة بإطعام وذبح الطيور، ماتت هذه هرماً، ما من أحد قَبِلَ أن يأخذ على عاتقه مسؤولية وحشية تقوم على طبخ كائنات تقوم بينه وبينها علاقات شخصية. حين لم يعد هناك من يعتني بالقنّ وجذبت الرائحةُ الشرطةَ تبرّع صديق قريب للأسرة بذبحها. كان هذا رجلاً ضخماً أسمر له رقبة مصارع ويدا عامل كبيرتان. عاش سنوات في طائفة دينية غريبة، قال إنّهم غسلوا دماغه وقلبه وحرموه للأبد من العواطف الإنسانية. دخل الرجل إلى القنّ بخطوات مصارع ثيرانٍ، وألقى نظرة ساخرةً على الدجاجات الغافية، والمصطفة في وضعيةٍ نصف دائرية تقضي فيها حياتها الرتيبة. لا أدري ماذا رأى في نظراتها، حتى عاد القهقرى، هذه المرة بخطوات متزلجٍ على الجليد وطلب ورقَ صحافة وصمغاً لاصقاً. قضى ساعة وهو يصنع أقماعاً ورقيةً ليغطي بها رؤوسَ الدجاجات، وبذلك لا يكون عليها أن تعيش القتل

المنظم لرفيقاتها بينما تنتظر دورها. وما أن غطى عيونها جميعاً كما يجب، حتى اختار واحدة لا على التعيين ووضعها تحت ذراعه. كان هناك من وضّح له الطريقة: إلوِ عنقها نصف ليّ، وشدّ رأسها بحركة وحشيّة. وهكذا فعلَ بعد تردّدٍ طويل وسيجارتين، لكنّ قوّته ذاتها خانته، وأمام رعبه نزع جلد رأس ضحيّته. وبصرخة أفلتَ البائسةَ التي راحت تقرق قرقاً يمزّق القلبَ وتتخبّط في آخر ارتعاشات احتضارها، أخذها، كي لا يراها تتعذّبُ، من ساقيها وضربها بالأرض بينما طارت الدجاجات الأخرى عمياء في كماماتها الورقية. وخرج ذبّاحنا وشيء جوهري ينزف في يده، تقدّم بخطى سكران وانهار متخشباً على الأرض. لم يأكل طيراً بعدها خلال عشر سنوات. أما الدجاجات الأخرى التي تخلّصت من مصيرها الرهيب فماتت سعيدة في ساعتها المحددة، وبعضها مات عجوزاً لم يبق عليه ريش بعد أن كان يهيم عارياً في الفناء. هذه التجربة برهنت لي أن المرء بحاجة لعريكة خاصّة كي يربي غذاءه الخاص به.

كانوا في بيت جدّي يشترون الديكة الحبشية والجداء في أيلول ويسمنونها لذبحها في عيد الميلاد، وهي مهمة تأخذها الطاهيةُ على عاتقها دون تأنيبِ ضمير. ما زالت هذه المرأة وسكاكينها الدامية تَظهر لي في كوابيسي حتى هذا اليوم. بقيتُ سنواتٍ طويلةً لا أستطيع تذوّقَ عشاء عيد الميلاد، تلك الديكة المحشوة والجدي المشوي التي سلّت طفولتنا لأشهرٍ وشكّلت جزءاً من طقس العائلة، وكان التهامها يعادِلُ خدمة بارّاباس، محاطاً بالخضار والبطاطا في صينية كبيرة. (عملياً في كثير من مناطق آسيا تربّى الكلاب كي تؤكَل، وقد أكّدوا لي أنّ الجراء لذيذة، ليس هناك ما يمنع أن تكون كذلك).

بانتشيتا أقل تردّداً مني فيما يتعلّقُ بالحيوانات المنزلية، وهي خبيرة في تحضير كلِّ أنواع الطيور. رأيتُ في أكثر من مناسبة ديكاً حبشياً بحاله على طاولتها، مقمّراً وفوّاحاً، يرتاح بين تفاح المربّى في فسقية من فضّة، تنتزعُ منه في اللحظة الحاسمة أربعة عيدان

وُضِعت بشكل استراتيجي فيسقط الجلدُ عندئذٍ كاملاً أمام ذهول الندماء ويظهر اللحمُ في شرائح دقيقة. وصفتُها للفرّوج أكيدة. هذا الحيوان، القاسي مثل المطاط، يمكن أن يغلي ساعاتٍ دون أن يستسلم، لذلك تُحضِّرُ أمّي كوك بالنبيذ اشتهرت به مع أطرى دجاجة في السوق. كذلك تمرُّ السمّانيات والحجلُ من حينٍ لآخر على طاولتها، وهي طيور ذات مظهر تافهٍ لم أتوصّل إلى تذوّق خلاصتها: أستسلم للهزيمة آسفة حين أتعب من بصق عظامها الصغيرة. لا أنصح بالإوزّ والبطّ، فهما يسبحان في دهنهما وطهيهما في البيت ورطة، لكنَّ بانتشيتا أصرَّت على أن تقدِّمَ إحدى وصفاتها لأنّها طيورٌ أفروديتية. لذلك علينا أن نُدخل وصفةً للكوندور... بالمقابل أغفلنا الدرّج باتفاق مشترك لأنّه مذهل بريشه، وبدونه يبدو فروجاً مسجياً، لذلك كانوا يقدِّمونه في عصر النهضة مع قنزعتي ريش تُغطيان الرأس والذيل. في الزمن الحاضر لا يوجد وقت لمثل هذه العناية، فإذا كنت ستمضين المساء في إعادة الريش الذي انتزعته من الطائر لوضعه في الفرن، لن يكون عندك من همّة للتمتّع بتأثيره الأفروديتي.

همسات

الرجالُ أقربُ إلى القرود من المرأة، ليس عندي أدنى شكٍّ بذلك. فهم أكثر شَعراً، أذرعهم أطول، والدافع الجنسيّ عندهم يبدأ بالنظر، كإرث أسلافهم القرود، التي تناديها الأنثى خلال مرحلة الإخصاب مع تغيّر ملحوظٍ في أعضائها الحميمة، التي تنتفخ وتدرك المظهر السقيمَ لرمّانة ناضجة. لسبب ما يعتبر هذا بمثابة إشارة مرور للفحول، إذا كانت غافلة. المحرِّض البصري بين البشر أيضاً لا يُقاوَم، وهذا ما يفسِّر نجاح مجلات النساء نصف العاريات. وقد تمّت محاولة استثمار تجارة الطباعة ذاتها بتوجيهها للجمهور النسائي. لكن صور الفتيان الموهوبين جيّداً والناشرين سحرهم في صفحات بالألوان جاءت بالنتيجة قبيحة، إذ يشتريها المثليون أكثر من النساء. نحن النساء نملك إحساساً بالسخرية أكثر تطوّراً، وحسِّيَتُنا مرتبطة بالخيال والعصب السمعي. ربّما كانت الطريقة الوحيدة لحملنا على الإصغاء هي الهمس في آذاننا. فنقطة الـ (ج) موجودة في آذاننا، ومن يبحث عنها في الأسفل يضيع وقتَهُ ووقتنا. العشاق الحِرفيون، ولا أقصد فقط الأسطوريين، كازانوفا، ڤالنتين وخوليو إغلِسياس، بل أعداداً من الرجال الذين يراكمون فتوحاتٍ غرامية ليجرِّبوا فحولتهم بالعدد، لأن تجريبها بالنوعية له علاقة بالحظّ، يعرفون أن الأفروديتية الوحيدة بالنسبة للمرأة هي الكلمات. وقد ارتقى اللاتينيون بالمجاملة العشقية إلى درجة الفنّ، وذلك بفضل ثراء لغاتنا المنقطع النظير، واللائحة التي لا تنضب لأغانينا،

قصائدنا، مغازلاتنا والجمل الجاهزة التي لا تجرؤ الشعوب الجرمانية ولا الأنكلوسكسونية على استخدامها أبداً. من هنا جاءت شهرة العاشق اللاتيني، القادر على الإيحاء بحرارة لسانٍ هائلة، وتتحوّل أيّة مقاومة نسائية أمامها إلى شمعٍ ذائب. معروف مع ذلك أنّهم يضيعون أنفسهم في حماس بيانهم اللغوي ذاته، وعندما تحين ساعة الجدّ نادراً ما يحسنون استخدام هذا اللسان الذهبي لمداعباتٍ أكثر جرأة. سيرانو دِ بروجراك الرجل المشهور بقبحه وصاحب الأنفِ الأفطس، جعل بسحر أشعاره امرأة تعشقه كي يتمتّع بها آخر. كان الرجلُ يقفُ تحت ضوء إحدى النوافذ، بينما سيرانو يلقي من الظلمة كلماتِ إغوائه الموجّهة لكسب قلبِ الأنثى. ومع ذلك يحيك الحبّ مكائده الساخرة، فقد عشقها الشاعر بقدر ما عشقت هي الصديق المحظوظ، الذي كسته عبقرية سيرانو بريشٍ مستعار. سيئٌ حكمُ بطلنا. فلو همس بأشعاره في أذن الفتاة لكانت قدّرت الأنف الهائل كرمزٍ إيروسي. يشبهُ طقس الحبّ مفاجآت أعياد ميلاد الأطفال: كلّ شيءٍ ينحصر في زيادة التوقّعات. الهدف بسيط: الذروة في حالة، وزوج من الترهات البلاستيكية أو الكراميلا في أخرى، لكن كم يتطلّبُ الوصول إلى هذه النقطة من اللفّ والدوران!

«أعطني ألفَ قبلةٍ، ثمَّ مئة، بعدها ألفاً أخرى، ثمّ مئة ثانية، ثمّ ألفاً، ثمّ مئة، ثمّ وبعد جمع آلاف كثيرة نخلط الحساب كيلا نعرفها وكيلا يستطيع أيّ عازلٍ أن يصيبنا بالعين حين يعرف أنّنا تبادلنا هذه القبلات كلها». روما الكلاسيكية رسالة حبّ من كاتولو إلى لِسبيا.

آه من آفة الكلمات... فهي ما أن تتسرّب من اللسان حتى لا يعود باستطاعتنا لملمتها. وحذارِ أيضاً من الكلمة المكتوبة فكم تسبّبت بمآسٍ لا تحصى كان من الممكن تفاديها بقليل من الحكمة. أعرفُ حالةَ امرأة غير مخلصة كتبت في أحد أسفارها رسالتي حبّ، واحدة للزوجِ وأخرى للعشيق. وخلطت في لحظة العجلة الأخيرة بين المغلّفين فوصلت الرسالتان مستبدلتين. اتُخذت في غيابها الإجراءات الضرورية، وأضاعت عند عودتها أسرتها وزوجها،

الحبّ الوحيد الحقيقي في حياتها، بينما لم يكد يكونُ الآخرُ أكثر من تسلية من تسليات ظهيرات أيام الخميس. كانت الفضيحة من الهول بحيثُ انتهت دون نيّة منها إلى الزواج من العشيق إسكاتاً للنميمة. وقضت السنين الثلاثين الأخيرة من عمرها في التأسّف.

الكلماتُ ذاتها التي تبدو لنا فظّة يكون لها في لحظاتٍ أخرى تأثير المداعبات الجريئة ساعةَ لقاء الحبّ الوحشية. كلُّ شيء يكمن في الهمس بها. فاللغة تصفُ، تُلهِم وتثيرُ: للكلمات فعل السحر. في أدب الغرام الذي يهدف إلى إلهاب الدم وإثارة الرغبات تتسع الكناية، وليس الخجل. ومجتمعنا الاستهلاكي يُقدِّمُ كلماتٍ مثيرة عبر خدمات الجنس الهاتفية. عندي جارة تزن مئة وعشرة كيلو غرامات ولديها حقيدان، تكسب عيشها من خلال إحدى هذه الخدمات. عملها يكمن في التمويه على خيالات الزبائن، وإرضاء هذه الخيالات بجرأة جُملها على الجانب الآخر من الهاتف. تتخصَّصُ بتمرير نفسها كتلميذة في الثانية عشرة من عمرها، عذراء، جريئة وفضولية، ويستطيع الزبون أن يناقش معها نزواتٍ لا يعترف بها لأحدٍ.

اللسان أفروديتيٌ في الطعام أيضاً. والتعليق على الصحون، والمذاقات والعطور تمرين حسّيّ بالنسبة لنا نحن الذين نملك مفردات واسعة مليئة بالملاحة، الصور الأدبية، الإشارات، والفكاهة واللعب بالكلمات والخفّة. لماذا استخدامنا لها قليل؟ أفضل صفحات هنري ميلر ليست إيروسية، كما شاع عنها، بل تتعلقّ بالطعام. اقترحت على جارتي تنويعاً على عملها: ألا وهو خدمة «الشراهة الهاتفية» التي يمكن للشرهين غير النادمين والأشخاص المتبعين لحِمْيَة والمتضوّرين والقهمين أن يستفيدوا منها. حيث يهتفُ المرءُ ويسمعُ وصفَ مكمورِ لحمِ خروفٍ شهيّ بدل أن يسمع لهاثاً غير محتشم لفتاة في الثانيَة عشَرة من عمرها اسمها سِرنا أو دِسيريه. الفرنسيون المهووسون بالحياة الطيّبة لا يتكلّمون على المائدة عن المال أو السياسة وإن تكلّموا عنهما في الفراش، بل يفضِّلون إبداء الرأي حول الطعام، الخمور، أو ببساطة التمتّع بالعشاء بصمت. في

فرنسا يأكلون ويمارسون الحبَّ بشحٍّ، يتلذّذون بهما بامتنانٍ ديني. بينما أُحدثت في الولايات المتحدة بالمقابل كلمتا *سناك* و*كويك*، غير القابلتين عملياً للترجمة، الأولى لتعريف هذه النزعة لالتهام أيّة لقمة وقوفاً باليد وفي غير وقتها، والثانية للحبّ السريع. ما زال هذا الشعب يعاني من عجلة المراهقة، لكن لا يمكن التعميم. حكوا لي أنّ أفضل العاشقين في العالم هم يهود أمريكا الشمالية المطلّقون في نيويورك. لشيءٍ ما أفادهم هوسهم بالأم...

ليس تقشير القريدس وابتلاعه دون أية احتفالية مثل انتزاع غلافه بمتعة الذوّاقة والتعليق على لونه، شكله، نكهته الناعمة، بل وحتى طقطقة القشرة عند عضّه.

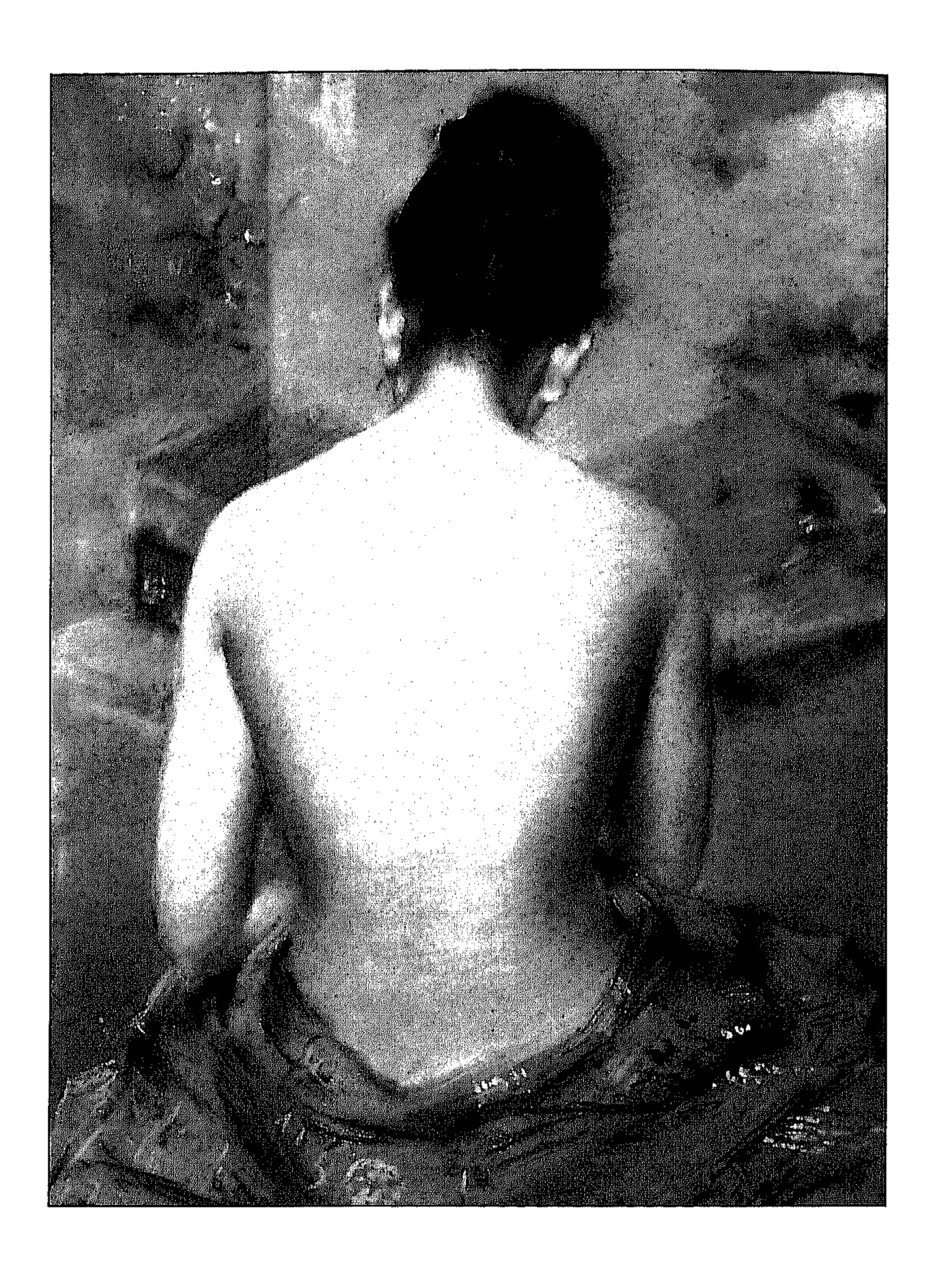
«يجبُ أن تكون القبلةُ رنّانة، وصوتها خفيفاً وعميقاً، يرتفع بين اللسان وسقف الحلقوم الرطب، تحدثها حركة اللسان في الفم وانتقال اللعاب الناتج عن المصّ.

إنّ قبلة على سطح الشفتين مرافقة بصوت كالذي نحدثه لننادي قطّاً لا تمنح أيّة متعة. مثل هذه القبلة جيّدة للأطفال أو لليد. القبلة الموصوفة سابقاً تنتمي إلى التسافد وتثير شهوانيّة لذيذة. يقع عليك أن تتعلّم التمييز»(*).

عن الروض العاطر ترجمه إلى الإنكليزية ريتشارد بورتون 1886

ينطبق هذا الوصف تماماً على متعة تناول حساء أفروديتي، لنقل حساء بحريات مشبعة بنكهة وطعم البحر. لا يُقدّم هذا النوع من الأطباق على مائدة رسمية، إذ لا يمكن الانقضاض عليه بأناقة ودون ضجيج كما تتطلّب آداب المائدة الأوروبية الجيّدة ـ ليس الأمر كذلك في مناطق أخرى من العالم، حيث الفواق في الوقت المناسب تعبير عن الرضى ـ ، لكنّها رائعة بالنسبة للمحبين في لحظات الألفة. فهذا

(*) هذه ترجمة للنص المنقول عن الترجمة الإنكليزية إلى الإسبانية، إذ لم أعثر عليه ولا على شبيه له في النص العربي. (المترجم).



«ظهر عاري» ـــــــــــــــــــــــ وليام ميريت شايز



«في أرض غريبة» ـــــــــــــــــ إيما توربين

الحساء المكرّس للحبيب يستحقّ أصوات القبلات الحماسية ذاتها التي عند الشيخ النفزاوي في الروض العاطر.

كذلك تساهم الموسيقى في جعل الطعام تجربةً حسيّةً، لذا يعتبر مشهد من يجلسون إلى المائدة بهرج ومرجٍ مباراةٍ لكرة القدم، أو لأخبار التلفزيون السيئة كريهاً. لم تكن تغيب عن ولائم الماضي الرباعيات الوترية في شرفة ينشّطون العشاءَ بألحانها. هل هناك فعلاً موسيقى إيروسية؟ هذا موضوع ذاتيّ جدّاً في النقاشات منذ قرون، لكن هناك بعض الآلات والإيقاعات الموحية التي تدعو إلى الحبّ. اللائحة كبيرة جدّاً، بدءاً من بعض الألحان الإسبانية بلمستها العربية والغجرية الجليّة، تناميها ونهايتها العظيمة التي تقلّدُ اللقاء الحسّيّ بين حبيبين وانفجار النشوة الأخير، وحتى الموسيقى الشرقية بآهاتها العميقة وهمساتها؛ الجاز الذي هو مداعبة وأنين، الإيقاعات الكاريبية، الأغاني الرومانسية، وبعض نغمات الأوبرا بالنسبة للضليعين. في إحدى المناسبات جلست إلى جانبي امرأة مسنّة ووقورة في متروبوليتان أوبرا هاوس، نصغي إلى بلاثيدو دومينغو، وراحت تقلّد هديل الحمام وتتمايل، فحملها أحد محبّي الغناء الجميل على السكوت. استعادت السيّدة وقارها لثوانٍ، لكن ما إن أطلق التينور مدّاً من صدره، حتى جلست جاسئة في كرسيها وراحت عيناها تدوران، وتعضّ يديها، وتطلق زعيقَ ضياعٍ خفيفاً أمام ضيق جميع الحاضرين بمن فيهم بعض أعضاء الفرقة الموسيقية. الوحيد الذي لم يتبدّل كان بلاثيدو دومينغو، الذي استمرّ بِـ الدو اللامتناهية من صدره حتى وصلت السيّدة المذكورة إلى الرضى التام. حبُّ الموسيقى شيءٌ شخصيّ جدّاً، ولا نربط جميعنا المقطوعات الموسيقية ذاتها بالصور والذكريات ذاتها. وكثيراً ما تساءلتُ أيّة متعٍ استثنائية كانت تتوالدُ في امرأة الأوبرا تلك... تراه أستاذ غناء جسور؟ فرانك هاريس (1856 - 1931) في «*حياتي وغرامياتي*» يفصّل بدقّة الكاتبِ بالعدل الشديدة جميعَ اللقاءات الإيروسية في حياته، إنها أكثر من ألفين، حسب ما يؤكّدُ، مع أنّ

المبالغة في هذه المجال بالنسبة للمنتفعين تبلغ عادة أبعاداً مذهلة. يحكي من بين تجاربه تجربة له في مراهقته المبكّرة، حين استغلّ غفلة مدرس الأرغون ليسبر بيده ما تحت تنورة زميلته في الدراسة، ويكتشف مدهوشاً أنّه توجد إلى الأعلى من نهاية الجورب منطقة حارّة وناعمة:

«كان فضولي أقوى حتى من رغبتي، فلمست عضوها من كلّ جانب وخطرت لي فكرة أنّه مثل حبّة تين».

لا شيء في هذا أصيل جدّاً، فالثمار والأزهار هي منذ أقدم العصور من أكثر الصور استخداماً في الأدب الإيروسي لوصف هذه المناطق الساحرة.

في الطعام يمكن للأصوات أن تكون أفروديتية أيضاً. لديّ أُذن سيئة جدّاً، فأنا غير قادرة على ترنيم عيد ميلاد سعيد، لكنّني أستطيع استحضار طقطقة الزيت عند قلي البصل، إيقاع السكين المختزل وهي تفرمُ الخضار؛ بقبقة المرق الغالي حيث ستسقط بعد قليل البحريات المسكينة؛ الجوز عند كسره وأغنية الهاون الصبورة وهو يهرس البذور؛ وقع النبيذ وهو يُسكب في الأكواب؛ اصطدام طقم المائدة الفضي بالصحن والبلور أو الخزف على المائدة. ولهذه الأصوات بالنسبة إليّ تأثير يبلغ قوّة صوت بلاثيدو دومينغو تقريباً بالنسبة لتلك السيّدة الطيّبة في الأوبرا.

ليلة في مصر

صديقتي تابرا، التي ألهمتني شخصية تامار في *الخطّة اللانهائية*، هي في الحياة الحقيقية رحّالة شجاعة لا تكلّ ولا تملّ. تَضيعُ أحياناً لأسابيع، وحين أبدأ أخاف التهامَ الغابة الأمازونية لها، أو تدهورها في الهيملايا، تصلني منها صورة لقرية في إيران جايا تلفت من كثرة اللمس. حيث تظهر تابرا مرتدية ملابس غجرية ومغطاة بالأساور والأطواق ومحاطة بالنساء العاريات والرجال المزوّقين الذين يرفعون رماحاً، ولباسهم الوحيد قرعة تغطي أعضاءهم. تعود فتأتي برزم بحريّة مليئة بالكنوز: أقمشة من بلاد الإنديز، أقنعة من أفريقيا، سهام من بورنيو، وجماجم بشرية مشغولة من التيبت. وتأتي معها على الأخصّ بأفكار مستلهَمة لعملها. تصميمات جواهرها احتفالٌ حقيقي بقوّة وجمال وشجاعة نساء في أركان قصية من الأرض: نساء صحراء راجستان في الهند، أدغال غينيا الجديدة، قرى أمريكا الجنوبية الأصلية، وجميعها يجمع بينها التطلع المشترك لأن تكون جميلة ومزينة.

هذه رسالة أرسلتها إليَّ في واحد من أسفارها عام 1990:

أنا في منطقة من مناطق مصر السفلى، وأحتاج لخريطة كي أعرف بدقّة أين... وصلتُ إلى هنا من القاهرة، لأنّ شخصاً قال لي بأنّها مهمة، لكنّني نسيت لماذا، لا أعرف حتى ما يمكن أن أجده في هذا المكان؛ ربّما مغامرة صغيرة. تعرفين أنّني لا أسافر بطريقةٍ

علمية، وأفضّل أن أهتدي بالحدس. أنسى التواريخ، الأسماء والأماكن، فلا يكاد يبقى عندي منها أكثر من انطباع ضبابي عام، ألوان وأشكال تظهر فيما بعد في تصميماتي. اقترب مني في المطار رجلٌ شاب عارضاً نفسه ليكون دليلي. أسمر وسيم بابتسامة بهيّة وعينين سوداوين هائلتين، إنه نموذج الرجل الذي يشدّني من أوّلِ نظرة. في مصر لا تستطيع امرأة أن تسير وحدها دون دليل، لا يتركونها بسلام؛ قبلتُ لأنّني شعرت بالثقة تجاه هذا الشاب. شرحتُ له عملي وطلبت منه أن يأخذني إلى حوانيت مهنٍ يدوية، حجارةٍ كريمة وحبّاتٍ لمجوهراتي. قرّر محمود حملي إلى الفندق الوحيد الموجود في البلدة لأترك حقائبي ويأخذني بعدها إلى قرية نوبية صغيرة على حدود الصحراء. هكذا فعلنا، وسرعان ما وجدت نفسي في سيّارة مهلهلة يحيط بي أربعة من أقرباء دليلي، انضموا إلى الحملة. أنا واثقة من أنكِ لو كنتِ مكاني لما وافقتِ، يا إيزابيل... خطر لي أنّها ليست فكرة جيّدة تماماً، لكنّ الوقت تأخّر كي أتراجع، وكان هؤلاء الرجال من اللطف والسعادة بممارسة لغتهم الإنكليزية معي بحيث أنّني قبلتُ دون تخوّفات.

كانت رحلة مضنية. لمحنا بعد ما يقارب الساعتين قريةً بيضاءَ صغيرةً تلمع على صفحة الصحراء اللامتناهية. أعلن محمود عن وصولنا إلى بيت جدّه وقاد السيارة إلى حِظار مسوّر يمتدّ لأكثر من كيلومتر، حسب ما وضّح لي. داخل الجدران الطينية الجافّة المدهونة بالأزرق والأبيض عدّة غرف؛ كان واضحاً أنّ أسرة كبيرة العدد تعيش هناك. خرج حشدٌ صغير لاستقبالنا والنظرِ إليّ بفضول: أبناء عمومة، أعمام، أخوة وأحفاد، وأطفال كثيرون... ياللخليط!

ـ أهلاً بكِ في بيتنا. أنت الأجنبية الأولى التي تطأ هذه الملكية ـ قال محمود.

فكّرت أنّه بقليل من الحظ يمكن أن تكون المغامرة التي رغبتُ بها. أحضرت لي النسوةُ المرتدياتُ السواد، المنكمشات في البداية قليلاً، بلحاً وفواكه أخرى في صوانٍ كبيرة، ودعونني إلى بيوتهنّ.

قادتني صبيّة نحو صندوقها لتريني صداق عرسها المطرّز كلّه بأوراق وأزهار متداخلة والذي تأخرتْ سنوات في صنعه. أرادت أخرى أن تُريني آلةَ خياطتها وأخرى برّادها الأبيض الكبير الموضوع وسطَ الصالة، أثمن ممتلكاتها. كانت الشمسُ تسوطُ في الخارج بلا رحمة، لكن الجوّ بين جدران الطين رطب، وموسيقى حزينة وحلوة تصل من مكان ما، بينما أسمع أذان المسلمين من مسجدٍ قريب. لم تتوقّف النسوة عن تفحّص أساوري ومداعبة ذراعيّ، متعجّباتٍ من بشرتي البيضاء ولون شعري، ولم تُجدِ محاولتي لتوضيح أنّه مصبوغ: لا هنَّ يتكلّمن الإنكليزيةَ ولا أنا أتكلّمُ العربيةَ. أنا أيضاً درستُ وشمهنّ وزينتهنَّ الفضيّة، بينما الرجالُ ينظرون إليّ محدِّقين من مسافة محدَّدة، يتمتمون ويضحكون دون مواربة. العيون كلُّها انغرزت فيَّ حين أخرجتُ المرآة وطليتُ شفتيَّ. وضعوني في غرفةٍ بأثاثٍ قاسٍ مرصوف إزاء الجدران، وصور زواجٍ وأسلافٍ لوِّنت يدويّاً؛ قدّمت لي النسوةُ الشايَ والعصيرَ وقدمنَها للرجال أيضاً، لكنَّهنَّ لم يجلسنَ معنا. قال لي دليلي إنّ له أصدقاء متنفِّذين في مصر: وأيّ شيء قد أحتاجه يستطيع تأمينه لي. سعادتي هي الشيء الوحيد المهمّ ويتمنّى أن أكون مسرورةً في بلده وأحقّقَ مغامرات كثيرة، أليس هذا ما كنتُ أبحثُ عنه؟ ضحك وضحك معه بقيّةُ الرجال. شعرتُ بعينيه تحرقاني. صار الحرّ والتعب محسوسين، وكنتُ بحاجةٍ إلى حمّام؛ أردتُ العودةَ إلى القرية والفندق، لكنّني لا أستطيع إهانة مضيفيَّ. نهضتُ بهدف توديعهم. لاحظتُ أنَّ الرجالَ يتبادلون إشارات لم أعرف فكَّ رموزها، وانتبهت إلى أنّ النسوة انسحبن الواحدةَ بعد الأخرى بحشمة، تاركاتٍ إيايَ وحيدةً. توجَّهتُ إلى الباب، في الخارج كان المساء قد هبطَ والجوّ بدأ يترطّبُ. قدّرت أنّ الليل سيحلُّ بعد نصف ساعة والطريقَ إلى القرية طويلٌ. خرجتُ بخطواتٍ واثقةٍ مُبعدةً الرجال الذين يقفون أمامي. عندئذٍ لحق بي محمود وبقية الرجال إلى السيارة، ثمَّ وبعد نقاشٍ دام برهةً جلس اثنان في المقعد الأمامي وأجلسوني في

الخلفيّ، محصورة بين الاثنين الآخرين. شعرتُ بأنفاسهما على خدَّيّ وبساقيهما ملتصقتين بساقيَّ وبيديهما تلامسان كتفيَّ ومرفقيَّ والأساورَ. شبكتُ يديّ فوق صدري.

ـ حانت ساعةُ عودتي إلى الفندق ـ ألححتُ.

ـ طبعاً، نعم، طبعاً ـ ردَّ محمود مبتسماً دائماً ـ لكنَّنا نريد قبل ذلك أن نريك الكثبان.

هبط الليل بغتةً. كان جانب الصحراء المضاء بالقمر شيئاً خارقاً، الطريق مظلمة ونسير دون أضواء؛ يشعلها السائق فقط حين يشكّ بوجود شاحنة أخرى قادمة باتجاهنا فيبهرها بها. لم يكن يحافظُ على خطٍّ سير مستقيم، بل يذهب ذات اليمين وذات الشمال، والشيء ذاته تفعله السيارات النادرة التي تعبر بنا. انتابني إحساس بأنّنا ندور في حلقة واحدة ونمرّ مرّات عدة بمجموعة النخيل والكثبان ذاتها، لكنّني لم أعد واثقة من شيء، إذ من السهل إضاعة الاتجاه في الصحراء.

ـ أنا متعبةٌ جدّاً، يا محمود وأريد العودةَ إلى الفندق ـ قلت بكلّ ما استطعت من عزيمة.

ـ لكنك لم تأكلي شيئاً بعد. ماذا ستقولين عن ضيافتنا؟ علينا قبل ذلك أن نقدّم إليك عشاء في بيتنا كما هي العادة.

ـ لا، شكراً جزيلاً.

ـ أنا مصرٌّ لأنّ أمّي قضت المساءَ تعدُّ لكِ الطعام.

عندئذٍ انتبهت إلى أنّنا أمام الجدار الطيني ذاته المدهون بالأزرق والأبيض، ونعبر البوّابة ذاتها المضاءة الآن بقنديلي زيت. ما عدا ذلك كان ظلاماً دامساً، فالكهرباء قُطِعت عن القرية. في البعيد يرتعش نور قناديل أخرى أو صلاءات صغيرة. توقَّفنا أمام أحد البيوت، هبطنا، استطعتُ أخيراً أن أمطّ ساقيَّ المبلَّلتين بالعرق على الرغم من هواء الليل الرطب. بدأ الرجالُ يتكلّمون دفعة واحدة، يتناقشون ويشبّرون وكأنّهم مستاؤون، ولم أفهم كلمة واحدة مما

كانوا يقولونه. أخيراً اختفى ثلاثة منهم وأخذني محمود من ذراعي، معتذراً عن انقطاع الكهرباء، وقادني عبر البيت في الظلمة. مررنا من غرفةٍ إلى غرفة، اجتزنا ممرّات بدت لي لامتناهية، وأبواباً تُغلق خلفي. كنتُ أسمع وقع خطوات وهمساً ولا أرى أحداً، أتعثّر أحياناً بالعتبات والأثاث، فيسندني مُضيفي جيّداً وإن كان بشيءٍ من الملاحة. وصلنا غرفة تُضيئها بصعوبةٍ شمعتان صغيرتان مستهلكتان، فيها طاولة وكرسيان الواحدة بجانب الأخرى، ويطفو في الجوّ عبقُ بخور مختلطٍ برائحة توابل الطعام.

ـ أين بقيّة الأسرة؟ ـ سألتُ.

ـ أكلوا، نحن وحدنا ـ قال محمود ساحباً الكرسيَّ لي. فشعرت بضغط الضيق.

على الطاولة عددٌ من الفسقيات من المحال تمييز محتواها تحت نور الشمعتين الباهت. أخذ محمود صحناً وسكب لي.

ـ ما هذا؟

ـ لحم.

ـ أيّ نوعٍ من اللحم؟

ـ مسلوق.

ـ ما نوع اللحم المسلوق؟

لمس معدَتَهُ وأضلاعَهُ بحركة مبهمة. أحتاجُ لرؤية ما آكلُ، خاصّة حين يكون لحماً. أحبّ تفحُّصَ كلّ شيء بدقّة قبل إدخاله في فمي، لكنَّ ظلال الظلمةَ كانت شديدة. أخذ محمود كمياتٍ من الفسقيات الأخرى ووصفها لي وهو يضعها في صحني: سمك النيل، جبن ماعز، زيتون أسود، تين جاف، بيض، باذنجان مقلي، حمّص، لبن. غسلتُ يديّ بماء الليمون في طاس كبير، جفّفهما لي محمود بقطعة قماش، كانت حركاته بطيئة كالمداعبة، فسحبتهما بعنفٍ زائد، ربّما أهنته. جرَّبتُ لُقمةً فأعجبني، كان لحم خروف جيّد

التتبيل ومن الطراوة بحيث يذوبُ في فمي قبل مضغه. كان الرجل يجلس قريباً منّي يكادُ وجهه يلامِسُ وجهي، يراقبُ أكلي، ويعلّق على عَظَمَةِ جمالي. ومرّةً أخرى أكّد لي إنّه صديقي في بلده وعليَّ أن أعتبره خطيبي المصري. لم أقل شيئاً، لكنَّ العرق كان يتصبَّبُ من ظهري وركبتاي ترتعدان. ومع ذلك كان الطعام رائعاً والشاي ـ الفاتر والحلو جدّاً مع أثر نعناع أو ياسمين ـ مرطِّباً. أخذ محمود حبّة زيتون ووضعها في فمي، كانت مرّةً قليلاً، لكنّها لذيذة. بعدها وضع جبناً وحمّصاً على قطعة خبز عربي، أكل قليلاً منها، ثم أعطاها لي وابتسمَ بسعادةٍ حين أخذتها منه. كانت رائحة الخبز الطازَج الذي ما يزال ساخناً، المختلطة برائحة الطعام والشمعتين والبخور من الكثافة بحيثُ أغمضتُ عينيَّ. شعرت بالاختناق. جميع حواسيّ مستنفرة. كان يهمس بمناجاة يُقارنني فيها بقمر ونجوم الصحراء، قائلاً لي بأن بشرتي، عاج لم يرَ مثل نعومتها وبياضها قط.

ـ عليّ أن أعودَ إلى المدينة...

ـ هل لكِ خطيب أو زوج في أمريكا؟

ـ بلى عندي خطيب غيور جدّاً.

ـ وكيف لا! لو كنت أنا لما سمحت لأحدٍ أن يضع عينيه عليك، ولعشتُ لحبّك وإرضائك. لماذا يتركك هذا الخطيب تُسافرين وحيدةً؟

ـ صار الوقت متأخِراً، يا محمود، أرجوك أعدني إلى فندقي.

ـ جرِّبي هذه الخضراوات، فهي من بستان أمّي ومطبوخة بيدها...

كان طبيخ باذنجان ميزت فيه رائحةَ جوز الطيب والقرفة وخليط غريب. سكبتُ ملعقة أخرى وقليلاً من اللحم وأنا أقيس نفاد صبري لأوّل مرّة. ما من أحد يعرف مكاني، ما من أحدٍ رآني أخرج مع هؤلاء الرجال باتجاه الصحراء، وقد أختفي دون أن أترك أثراً.

صبّ لي محمود مزيداً من الشاي. كان صوت السائل المنسكب في الكأس نقيّاً كعلامات آلةٍ وترية في الصمت الهائل للبيت المظلم. انتهت شمعة وسط غمرٍ من الشمع السائل.

ـ هل كان يوماً طيّباً؟ يوماً لا يُنسى؟ هل سعدتِ؟ ـ أراد مضيفي أن يعرف، هامساً في أذني دائماً.

ـ نعم، شكراً، لكن صار عليّ الآن أن أذهب.

حاولت أن أنهض فأوقفني بما يشبه العناق، لفّني من جديد بصوته الرخيم وهو يصف جمالي، ويقارنني بحوريات الجنة وبنجمات سينمائيات، مؤكّداً لي أنّه لا يتعب أبداً من النظر إليَّ، ويستطيع أن يقضي العمر مذهولاً أمام امرأة مثلي. كان يسخر مني، كما أظن، لكنّني أردتُ تصديقَهُ، فقد كانت كلماته بلسماً، ولا أحد قالها لي قبله. استمرّ يتكلّم ويتكلّم بالنبرة ذاتها دائماً. ألم أكن أريده أن يكون سعيداً أيضاً ؟ وأن يكون اليوم بالنسبة إليه يوماً لا يُنسى أيضاً؟ ارتاحت يده على عنقي فانتابتني قشعريرة طويلة. أصرّ محمود أنّ العشاء لم ينتهِ بعد فما زال هناك الحلوى، وبرقّة متناهية زلّق قطعة حلوى بالفستق الحلبي والعسل في فمي، دون أن يتوقّف عن مُداعبة عنقي، أطواقي وأقراطي، ويهمس مديحاً بلغته الإنكليزية العسيرة. جرّبي هذه الحلوى التركية، توسّلني. كانت ناعمة عذبة بعطر الورد. ألا ترغبين بالتدخين؟ قليلاً من الحشيش مثلاً؟ ترنّحَ لهب الشمعة الثانية لحظات ثمّ انطفأ كلّياً. رأيت القمر من النافذة يُضيء ليلَ مصر. أخذتُ قطعة حلوى أخرى، وعضضتها بشهوانية...

خطايا الجسد

هناك نباتيون في هذا العالم يستمرون في الحياة على أفضل وجه، على الرغم من لونهم الشاحب ووضعهم النفسي المحزن. ومع ذلك هناك من يعتقد اعتقاداً جازماً أنّه ما من غذاء موثوق مثل قطعة لحم تقطر دماً إن أمكن. الشعوب التي تحتوي وجباتها على قليل جدّاً من اللحم، هي التي عندها أعلى انفجار سكّاني ومارست فنَّ الإيروسية بعناية أكبر، لذلك لديّ شكوكٌ حقيقيّة بأفروديتية لحوم الثدييات، لكن عليَّ أن أذكرها نظراً لأنّ نصوصاً جدِّيّة تبرهن على أنّ شكوكي غير مبرَّرة. في جميع الأحوال لا أحد يستطيع أن يستعرض مآثره الغرامية مع هذه الصحون والمعدة مملوءة في أوجِ عمليةِ الهضم. إذا ضممتها إلى وجبتك فخُذيها بكمياتٍ قليلة.

حيوانات الصيد البرّي (الأيل، الخنزير الجبلي، الأرنب البرّي، الخ): في نيروبي مطعمٌ شهيرٌ يقدّمون فيه جميع أنواعِ حيوانات الصيد، بما فيها بعض التي في طريقها إلى الانقراض. المفضّل في الوجبات هي شرحات الجاموس والفيل والنعامة. تجاوزي هذا القسم فهو ليس لكِ ما لم يكن عندك في الأسرة واحد من هؤلاء الصيادين الذين يستيقظون مع الفجر والبندقيّة على أكتافهم. وإذا كان عندك واحد منهم فحاوِلي ألا يستمرّ في الصيد، فهو رياضة ملعونة، لكن إذا لم تتمكّني من منعه وهبط على طاولة مطبخك حيوان مثقَّب بالخردق، فابدئي بتعليقه من ساقيه ليومين في مكانٍ رطبٍ

وجافٌ، لأنّ لحمه حين يوشك على التفسّخ ألذُّ وأشهى، أي تماماً قبل أن تنقره طيور الجوار وتظهر أوائل الديدان (faisande يسميها الفرنسيون برقّة أكبر). كما سمعت أنّه يجب استخدام قفّازات مطاطيّة عند سلخها، لأنّ جثثَ الحيوانات البرّية تصيب بالعدوى، ثمّ يجب طهيها جيّداً لتجنُّب الإصابة بداء الشعريّة. أتساءل أمام هذه العوائق ما إذا كان تذوّق واحد من هذه الحيوانات، ما لم يأتِ مجمَّداً، يستحق المعاناة. احصلي على حيوانات الصيد من السوق، منظّفة وجاهزة للطبخ. هل رأيتهم يسلخون أرنباً؟ إنَّه مشهدٌ مُثبِط.

البقر: إن أنعم وأسهل ما فيه على الهضم هو الشرحات. يؤكِّدُ الإيطاليون أنَّ اللحم النيّئ إيروسيّ، ويقدّمونه عادة على شكل شرائح رقيقة جدّاً تكادُ تكون شفّافة وباسم طريف: كارباتشيو. فكرة اللحم النيّئ قديمة جدّاً، مع فارق أنّهم لم يكونوا يعرفون فضائله الإيروسية. فقد كانت القبائل التترية التي غزت أوروبا أيّام الإمبراطورية الرومانية تحضّره. يضعون قطعه بين السرج وظهر الجواد ويخبّون اليوم بطوله، حتى يحوّل الضغطُ اللحمَ إلى لبٍّ مالح بسبب العرق، وهذا أعطى ما نعرفه اليوم باسم التتري (لحم مفروم متبّل بمهارة وفوقه بيضة نيّئة) يسمح بتقديمه بأشكال جسورة ولألعابٍ شهوانية أخرى.

الماعز: يمثل فحل الماعز الطاقة الجنسية الذكرية، لكنَّ لحمه قاسٍ وقويّ الرائحة. من عادة هذا الحيوان التمرُّغ ببوله لجذب الأنثى. الفكرة الذكرية التقليدية! وبناء عليه نفضِّلُ نحن البشر أكل جِدائها الطرية وهي في أوج براءتها وسحرها، لكنّني لن أستمر في هذا الموضوع لأنّ روبِرت شِكتِرْ ينظر من فوق كتفي (وروبِرت يحبّ هذه البهائم إلى حدّ أنّه يملك مزرعة لها في جبال الألب، يأتي إليها بالماعز الطاعن في السن أو المريض. أفكّر أن أصنع منها، عندما يموت، حفلة شواء كبيرة أدعو إليها جميع ناشري كتبي).

الأرنب: الأخ الغبيّ للأرنب البرّي حيوان مشعر وجبان، يستحوذ عندما يكون حيّاً على ودٍّ فوريّ، لكنّ مظهره حين يكون مطبوخاً

مماثل لقطّ الأسرة. رائحته قويّة، لذلك يجب غسله من الداخل والخارج بالماء والخلّ، ثمّ شطفه وتطييبه بالليمون قبل طبخه.

الخنزير والخروف: انسيهما فليسا أفروديين.

الخُصى: اشتهرت خصى بعض الحيوانات منذ غابر الأزمنة بأنّها مهيِّجة. النساء لا يأكلنها، ويأكلها الرجالُ، لكنّهم يرتعدون حين يربطون بين محتوى الصحن وبين تشريحهم الذاتي. فرويد يعطي هذا اسماً خاصّاً، لا أذكره. يفضل الآسيويون خصى القرود وفي أمريكا خصى الثيران وفي أماكن أخرى خصى الخراف وفحول الماعز. يسمونها في الولايات المتحدة محارات الجبل (Rocky Mountain oysters). إذا ما قطّعت وطبخت جيِّداً لاتوحي بماهيتها. لكن إيَّاكِ أن تقولي ما هي إلا بعد أن يكون ضيوفك قد ابتلعوها.

الكبد والكلى: كلى البقر والخراف صحن معتاد في وجبات المطاعم الإسبانية والفرنسية، وقد أنقذت الشرحات والكلى المطبخَ الإنكليزي من الانهيار، وهي واحدة من وصفات بريطانيا العظمى الأصلية التي يمكن أن يتناولها المرء بمتعة وليس لحاجة مطلقة. سابقاً كانوا يعتقدون أنّ مركز الطاقة والحياة هو الكبد وليس القلب، كما نفترض اليوم، لذلك يُعزى لكبد بعض الحيوانات قوّة المهيّج الجنسي. لا يحبّه الجميع. يبيعون خلاصته على شكل حبوب في الحوانيت الطبية لمن يرغب بالفائدة دون أن يمر بلحظة مضغه المزعجة. في رواية لفيليب روث «Portnoys Complaint» يستمني بطل القصّة الشاب بالكبد الذي تحتفظ به أمّه للعشاء، لكن ليس من الضروري الوصول إلى هذا الحدّ، فهناك طرق أخرى لتتبيله.

ما لا يُصَنَّف

السلحفاة: حيوان بحري، لكنّني أجد صعوبة في تضمينها بين البحريات أو الأسماك. عندي سلحفاة برّية في البيت. إنّها حيوان

خال من أيّة ملاحة ولها موقف تأمّلي أكثر من اللازم بالنسبة لذوقي، مما لا يجعلها تنال عندي أيَّ استظراف خاص، لكنّها أيضاً لا تستحق أن تنتهي إلى الحساء. حتى لو خطرت لي هذه الخطّة الضلِّيلة فإنّ من الصعب عليَّ تطبيقها، لأنّ السلحفاة تعيش في مناطق خفيّة لا يمكن تصوّرها، ولا تظهر إلا من حين لآخر مثل شبحٍ بطيء. مجرّد التفكير باستغلال غفلتها لقطع رأسها بضربة فأسٍ واستخراج جسدها من درعها يقلب معدتي. لحسن الحظّ أنّها تُباع في مكعبات ومعلّبة. لحمها الضارب للخضرة قبيح ـ يبدو نصف فاسد ـ لكنّه يُعتبر ألذّ وأنعم من اللحم الأبيض. في تايوان يوجد مطاعم فيها سلاحف في أحواض وأفاعي في صناديق. يختار الزبون واحدة منها فيقطع الطباخ رأسها بحضوره ويسكب دمها في وعاء فيه مشروب روحي قوي مع سكّر. وبينما يشرب الزبون هذا الخليط يحضِّر الطباخُ السلحفاة في حساء أو يشوي الأفعى، صحون هي من الأفروديتية بحيث يوجد عادةً أدوات تحت التصرّف في المطعم ذاته ـ نساء ضمن الوجبة ـ لحرق الحريرات.

مُثِّلَت ڤينوس، إلهة الحب، ممتطية سلحفاة، برأسها المنتصب الذي يرمز للقضيب. أفروديت بورن، سيّدة العاهرات في اليونان القديمة والتي ترافقها إوزّة، كانت رقبتها الطويلة رمزاً متفائلاً كفاية للعضو الذكري، وهي سعيدة في عناقها لإوزّتها الشبقة. في جميع الأحوال يبدو لي أنَّ الأسطورة قد مُطّت أكثر من اللازم. يُقدَّرُ لحم هذا الحيوان في الشرق كثيراً نظراً لفضائله التهييجية. في القديم كان صحناً إجبارياً في بلاط الصين؛ إذ يُعتقد أنه مثل أعشاش السنونو يمكن أن يُلهب شهوات الإمبراطور الهابطة. بالمناسبة يتمّ الحصول على هذه الأعشاش من بعض الكهوف حيث يبيض السنونو، وخاصة في ماليزيا، وتصنع الطيور هذه الأعشاش من الأشنيات البحرية التي تلصقها بروث شبيه باللعاب. ولجمعها طازجة يتسلق السكان الأصليون في الظلمةِ صخوراً زلقة مستندين إلى عيدان من الخيزران. ويخاطرون ليس بقصم رقابهم في سقوط

ما، بل والتعثر أيضاً بحشرات سامّة وبالسنونو المذعورة الهائجة، لكن هذه التجارة مربحة، لأنّ هناك رجالاً كثيرين في العالم غير واثقين من ذكورتهم. تُنظَّف الأعشاش، تُضغط وتحزم قبل أن تُرسَل إلى أسواق آسيا، حيث يدفع الزبائن ثرواتٍ حقيقية من أجل غرامات زهيدة من هذه الأفروديتية المشكوك بأمرها.

المحارة: لا أدري لماذا تحظى بكلّ هذا التقدير، فمظهرها حيّة مقزِّز، ومطبوخة لها طعم الثوم والتراب، وشهرتها الإيروسية مصدرها شكلها الذي يشبه البظر، الذي يطلّ ويختفي من بين الثنيات الأنثوية، لكنّ هذه الصورة المجازية مهينة بالنسبة إليّ. لأنّه ليس في جسدي من شيء يشبه المحارة، وأعتقد أنّ معظم صديقاتي مثلي.

الضفادع: لا يؤكَل منها غير سيقانها التي لها طعم فرّوج تافه، لذلك يثقلونها بالتوابل. حين كنت في المدرسة كان نصيبي مثل الكثيرات من التلميذات سيِّئات الحظ، تقطيع هذه الضفادع في درس العلوم لإثبات ما لا أدري أيّة نظرية حول التيارات الكهربائية. يبدو أن هذا الحيوان يستمرّ بالقفز حتى بعد موته، لكنّنا لم نستطع التحقق منه. قضيتُ الليل جالسة في الفراش أنظر في الظلمة، أفكّر في التجربة الفظيعة التي تنتظرني في اليوم التالي. وصلتُ باكراً إلى المدرسة، دخلتُ بحذرٍ إلى المخبر، سرقتُ الضفادع وأفلتُّها في الحديقة. إذا كنتِ رقيقَةَ القلب فاشتري سيقان الضفادع مسلوخة وجاهزة للاستخدام (أربع لكل شخص، أي حيوانان مغتالان لكلّ نديم)، لأنّك إذا كنت ستقطعين رؤوسها، وسيقانها وستفصلين أرجلها وتسلخينها فالاحتمال الأكبر أنّك ستصابين بالغثيان وتأنيب الضمير لأسبوع كامل. في هذه الحال ستنعدمُ الطاقةُ الأفروديتية للصحن.

الجيغولو

ينتمي الرجال المُعالون إلى تراث مغرق في القدم مثلهم مثل المحظيات أو الخليلات، لكن مسكوت عنهم. هذه الممارسة العامّة أكثر مما نعتقد في هذا الجانب من العالم، أصبحت جزءاً من ثقافة آسيا، حيث ولقرون طويلة استخدمت السيدات صاحبات الحسب والنسب شباناً، مموَّهين بصعوبة بصفة خدم لإرضاء نزواتهنّ الحميمة. منذ اختراع السيارة، كان العملُ الأكثر شيوعاً *للجيغولو* (العشيق) هو السواقة. ويكاد يكون قد قُضي في العقود الأخيرة على هؤلاء المُعالون، مثلهم مثل *الغيشا*، بدوار الرأسمالية وظهر مكانهم المهنيون المستقلون. ودون أن نمضي بعيداً كان العشيق الرسمي في القرن التاسع عشر مسموحاً به دائماً ما دام كتوماً، كان اسمه بالإيطالية *سيسبيو* cicisbeo، ولماذا لا؟ فالزواج لم يكن آنذاك منزلقاً رومانسياً بل تسويات اقتصاديّة واجتماعية. والحب لا يشكلّ جزءاً من العقد.

تتزوَّجُ الواحدةُ كي تكره. لذلك من الضروري ألاّ يتكلّم المحبّ الحقيقي عن الزواج أبداً، لأنّ المُحبّ يجب أن يكون محبوباً والزوج يجب أن يكون مكروهاً.

هذا ما تكتبه في أوج القرن السابع عشر مادلين دِ سكوديري. إذا كان للأزواج حبيبات ـ في فرنسا صاحبات *maitresse* ـ وكثيرون منهم عنده قبيلة أولاد غير شرعيين، فمن العدل أن تبحث زوجاتهم عن الحب بين أذرع أخرى.

اليوم تستطيع أيّة امرأة قادرة على دفع ثمن مثل هذه الخدمات أن تتعاقد لساعاتٍ مع عشيق خبير يؤمن لها المتعة والنظافة والسرية المطلقة. هؤلاء الشباب، وهم عادة مزدوجو الجنس، مدربون على الأعمال الإيروسية التي لا تستطيع الغالبية العظمى من الأزواج حتى تصوّرها. تتمحور حياتهم حول أداة فنِّهم: الجسد، الذي عليهم أن يحتفظوا به سليماً وجذّاباً. متحررون من مشاق العمل ومن المال المكتسب بمشقة والقليل بالطبع، وكذلك من زهو السلطة أو عذابات تبكيت الضمير، ويوجهون طاقتهم ووقتهم للعمل المقدس بالمتع الحسيّة. وأقول مقدس لأنه يقود إلى الفلسفة التاوية حيث العلاقة الجنسية بين شخصين ترمز إلى الاتحاد بين الآلهة في عملية خلق الكون، مع أنّني أشكّ بأن يكون *الجيغولو* الذين يهيمون تائهين في شوارع اليابان، أو أيّ مكان آخر في العالم يغوون السيدات قد سمعوا أحداً يتحدّث عن تاو، أو عن أي شيء آخر يشبهه.

صديقي العزيز ميكي شيما، الطبيب الياباني الشهير الذي ألجأ إليه أمام الحاجة لمعالجة ألم ما، أو التحقّق من أمر غريب، يؤكّد أنّ هؤلاء العهَرة الحديثين في بلده عادة ما يحفظون عن ظهر قلب جزءاً جيّداً من *الشونغات*، وهي كتب الاستخدام الإيروسية القديمة، المسماة بكتب الوسادة، لأنّها كانت تُحفظ في علب الخشب المطلية باللك، وتستخدمها السيدات الأنيقات لإسناد رقابهنّ كيلا يُخرِّبن تسريحتهنّ. الرسوم التوضيحية لهذه *الشونغات* تبدو وحشية لمن لم يعتدها، أزواج متداخلون بثيابهم، وتسريحات شاقّة، سيماء متعة شبه بلهاء على وجوههم، لهم أعضاء هائلة متوعّدة، ويجامعون بوضعيات في غاية الأهمية. ما أن تعتاد العينُ حتى تصبح *الشونغات* تعليمية جدّاً. وعلى الرغم من أنّ معظم النساء يرضين بتنوعين أو ثلاثة كلاسيكية، فإن *الجيغولو* الآسيويون قادرون على تقديم لائحة كاملة بالسعر المناسب: الجواد الخابّ، ناي اليشب، بطّ المندرين، السنونو المتزاوجة، وبهلوانيات أخرى ذات أسماء أطول لم أتمكن من تدوينها خلال الحديث. ذكّرني الدكتور شيما بأهمية الحِمية للحفاظ على القوام، وهو أمر ذو أهميّة ملحّة، وحكى لي عن

معلّم وخّاز تعلّم منه هو نفسه أدقّ التقنيات. عاش الرجل لأكثر من مئة سنة بأسنان كاملة وشعرٍ أسود، دون أن ينقطع يوماً واحداً عن مضاجعة فتاة ثمرية، وذلك بفضل الجينسِنغ الذي يتناول ملء يده منه، وحساءٍ أسطوريّ، حصل ميكي شيما على وصفته لهذه الصفحات:

حساء معلمٍّ الوخز بالإبر الأفروديتي

لشخصين يجب أن يوضع في قدر فخاريّ جميل بما يتناسب مع الاحتفالية المتوجّبة: أربع قطع من الجينسِنغ الأحمر الكوري، ربع فروج مقطّع، بصلتان مقطّعتان إلى أربع شرائح، زنجبيل طازج، أربع ملاعق ميسو أحمر أو أبيض (يمكن الحصول على هذه المكوّنات من الأسواق الشرقية في أيّة مدينة كونية إلى هذا الحدّ أو ذاك). ضعيها على النار حتى يطرى الفروج، وريثما تقرئين نصّاً إيروسياً، ثم أضيفي بعدها فنجان ساكي وستّ براغيث بحر نيّئة كبيرة، ويجب أن تُغلى لمدّة خمس دقائق فقط كي تحافظ على طاقتها.

ليس في اليابان وحدها تستطيع المرأة أن تسمح لنفسها بامتياز امتلاك عاشق ممتهن يعمل بالساعة. فعضوات المكاتب التنفيذية في أوروبا والولايات المتحدة الأمريكية يلجأن أيضاً إلى ذلك، لكنّهن لا يتكلمن عنه بصوت مرتفع. فالمعلومات تنتقل همساً.

تعرّفت على واحدٍ من هؤلاء الجيغولو في مطار فرانكفورت، حيث كنت أنتظر واحدة من طائرات تغيير الخط إلى الهند، والتي تأتي دائماً في ساعة عابرة. أعتقد أن الحكاية كانت ستخرج أكثر لذّة لو كان الشاب صينياً له ذيل شعر لامع وعينان مشقوقتان، خبيراً في ممارسات التاو الإيروسية، لكنّ حظّي لم يصل إلى هذا الحدّ. ففي حالتي كان نموذج الفتى الأشقر الجيّد، غير محدّد العمر، يرتدي بنطلوناً من الجينز ويضع مزودة ومضرب تنس على ظهره. أوحت لي عيناه الفاتحتان وهيئته الخجولة بالثقة التلقائية، كان يبدو

طالباً جامعياً. سألني بالإنكليزية من أين أنا قادمة وحين سمع كلمة كاليفورنيا ابتسم بسعادة، وعلى الفور أعلمني بأنّه وُلِد في لوس أنجلوس، ويعمل موديلاً كي يغطي نفقاته الدراسية. بحثنا عن طاولة لنتناول القهوة ونقتل الوقت بالحديث. وفي أقلّ من عشر دقائق اقترح استئجار غرفة للراحة نظراً لأنّ أمامنا عدداً من الساعات قبل إقلاع الطائرة، وعرض عليّ تدليكاً بالعطر العلاجي و«أشياء أخرى». يبدو أنّني نظرتُ إليه نظرة جدّة بريئة، لأنّه عاد وبهرني بواحدة أخرى من ابتساماته، هذه المرّة دون أية إطلالة للخجل، وأكّد لي أن تعرفته، ثلاثمئة دولار، عاديّة في مثل هذه الحالات، وأراني ورقة دون أية حركة بهلوانية، لم أتوصل إلى قراءتها، لأنّ نظارتي لم تكن في متناول يدي. لست معتادة على الدغدغات المرتزِقة، ثم إنّه بدا لي إنفاقُ هذا المال لأهداف أنانية خطيئةً، وفي العالم كلّ هذا الكمّ الهائل من الناس المستحقين للإحسان. وهكذا رفضتُ طلبه بأكثر ما استطعتُ من لباقة وهيّأت نفسي بالمقابل لدعوته إلى الغداء. استغليتُ المناسبة لسؤاله في البداية بحكمة كيلا أُسبِّب له الإهانة، ثمّ بجرأة أكبر عندما تبدى لي الاعتزاز الذي يشعر به تجاه مهنته. بيّن لي، وأنا أطيل تناولي لحسائي وهو يلتهم برغوث بحر كبير، أنّ زبائنه ليسوا نساء دائماً. تبختر: «في المطارات يكشف المثليُّون عن أنفسهم لأنّه لا أحد يعرفهم. لا تستطيعين أن تتصوّري كم من مديري الشركات وأرباب الأسر يطلبون خدماتي». كان يُفضِّل السيِّدات على الرغم من أنّهن يطالبن باهتمام أكبر وزمن أطول، كما قال، لأنّهنّ يعطينه إكراميات جيّدة. اعترف لي أنّهنّ في أكثر الأحيان لا يعرفن القواعد الأساسية لهذا النوع من الصفقات. ينسين أنّهن يدفعن ويهتممن بترك انطباعات جيّدة. بعضهن يتظاهرن بالمتعة كيلا يُخَيِّبن أمله، وهي الخدعة التي سرعان ما يكتشفها، لأنّ شهرته تكمن في اللعب، ولا يستطيع أن يسمح لزبونة أن تلفّه برقّة الأم وتذهب في النهاية غير راضية. سرعان ما بدأ يملّ وجودَه معي وينزِّه نظره في المطعم بحثاً عمّن لديه استعداد وميزانية أفضل منّي، عندئذٍ زلقتُ ورقةً من فئة

العشرين دولاراً على الطاولة. أخذها بأناقة جعلتني أخجل لأنّني لم أمنحه أكثر. أردتُ أن أعرف كيف يتدبّر أمره حين يقع عليه شخص ذميم، واحد ممن لا يثيرون إغواءً بل ندماً، وأجابني بأنّه حين يقف أمام الكاميرات كموديل يقوم بعمله دون أن يتوقّف عند تحليل عواطفه الخاصّة. وهذا لم يكن مختلفاً، وضّح لي، فهو يعرض خدمة والآخر يشتريها: عملية تجارية بسيطة ونظيفة. وماذا لو خانتك حالتك ذات يوم... أي لم تستطع عمل ذلك؟ سألته مرتبكة. نظر إليّ شزراً بمفاجأة مطلقة. فهو بالنسبة إليه كالرقص: مهارة وليس دافعاً. وبما أنّ فكرة هذا الكتاب كانت قد تبلورت في ذهني أردتُ أن أعرف ما إذا كان يستعمل مهيّجات للحفاظ على شكله، فأجابني أنّه حتى تلك اللحظة لم يستعملها، لكنّ زملاءه الأكبر سنّاً يعيشون على ابتلاع الحبوب، ويعرف واحداً كان يحقن قضيبه بدواء، يمارسُ بفضله مآثرَ العاشق، على الرغم من أن الإزعاج كان يصل أحياناً حدّ نسيانه لاسمه. وضّح لي أنّ طريقته في الحفاظ على قوامه بسيطة: يركض ويرفع أثقالاً، لأنّه لا مستقبل لهذه المهنة دون مرونة وعضلات. كان يدخّن الماريجوانا دون التبغ، لأنّ كثيراً من الزبائن تزعجهم رائحة الدخان، لا يشرب مشروبات روحية خلال عمله، يتجنّب التوتر، ولا يفكّر إلا قليلاً كيلا يتعب. أيّ أنّه كان رفيقاً مثاليّاً لساعاتٍ في المطار. وماذا بالنسبة إلى الطعام؟ سألته، تراه كان يعرف القيمة الأفروديتية لأعشاش السنونو؟ لم يعرف عمّا كنتُ أكلّمه. ذكرتُ له حساء فطريَ البري الأكيد النتيجة، وهو بالنسبة لمن يتناوله بالتكرار المطلوب أفروديتي سماوي، لكنّ الشاب لم يكن يملك ميولاً مطبخية، واستطعتُ أن أرى أنّه بدأ يملّني. سألته، قبل أن ينهض، عن مضرب التنس، أجابني: «يوحي بالثقة، وحين يكون العمل خفيفاً أحمل عصي الغولف الجذّابة على ظهري». أخرجت الحساب الذي بين براغيث بحره الكبيرة والإكرامية بلَغَ ما يعادل شرفيته. إذ لا بدّ أنَّ لديه على الأقل شيئاً مثيراً يحكيه لي...

الخبز، نعمة الله

لا أنصحُ بصنعِ الخبز، لأنّه قد يتحوّل إلى وله خطير. منذ بعض السنين اشتريتُ آلةً مُدهشة يُدخل من فجوة فيها طحين وخميرة وماء، وفيها ساعة كنّا نضبطها فتوقظنا في اليوم التالي في الساعة المحدّدة بالضبط على رائحة الخبز المخبوز تواً. كيف حدث هذا التحوّل، إنه شيء ما زال لغزاً حتى الآن، فسرعان ما ظهرت النتائج في خصر البالغين ورفض الأطفال القاطِع لغذاء بالبروتين أو النبات، فقط كانوا يريدون خبز الكعكة والقرص والفتيلة وملذّات أخرى. وبناء عليه قرّرنا إيقاف الآلة عن الدوران. بقيت مهجورة في المرآب عدَّةَ أشهر، إلى أن خطرت لابن زوجي، صاحب الوشم المريع، فكرة أن يبدِّل فيها بعض القطع ويضبط بعضَ البراغي ويستخدمها في تحويل الماريجوانا إلى بسكويت بالشوكولا يبيعه في المدرسة بربح كبير. تلك كانت محاولتي الوحيدة لصنع الخبز. والخبز كالشِعر إلهام حزين قليلاً، شرطه الأساسي الوقت الحر للروح. الشاعر والخبّاز أخوان في مهمّة تغذية العالم.

إذا كنتِ تصرّين على كتابة الشعر وصنع الخبز فتجاوزي هذا الفصلَ، فهو ليس لك. الناس المحتاجون لتجريب كلّ شيء ولو لمرَّةٍ واحدةٍ، سيقعون عاجلاً أو آجلاً في إغواء صنع الخبز. أقترحُ في هذه الحالة تعويض النقص في النوعية، الأمر الطبيعي مع المبتدئين، بمنح الخبز مظهراً لطيفاً. لهذه الغاية أهديتُ أمّي قالباً على شكل

العضو المقدّس، كما يسمي الإيطاليون العضوَ الذكريَّ عادةً، ولا أدري افتخاراً أم سخريةً. ومع ذلك جاءَ الخبز بعد خبزه ضخماً أكثر من اللازم، ولم تجرؤ أمّي على تقديمه لأنّها خافت أن تهين الرجال الثمانينيين الذين يأتون إلى بيتها لتناول الشاي. الخبز في المطبخ الإيروسي شيء لا غنى عنه ـ فالقمح يعتبر أفروديتياً ورمزاً للخصوبة ـ لكنّ صناعته تستهلك ساعاتٍ يُفضَّلُ استخدامها في السرير. أنصحُ بشرائه دون شعور بالذنب من حانوت خبز جيّد، والتخلّي الفعّال عن فنّ العجن الذي يحتاج للصبر، لأنّه من غير الممكن الإحاطة بكلّ هذه الأمور في الحياة.

في قصّة غي دو موباسان، تمضي الخادمة الشابة في أحد البيوت البرجوازية بالسلّة تحت ذراعها لشراء خبز الصباح. تتلصّص من نافذة صغيرة على الخبّاز الشابّ وهو يعجن، فتحمل في ذهنها صورة عن منكبيه العريضين وذراعيه المفتولين، وبشرته البرّاقة عرقاً ويديه الشهوانيتين اللتين تعجنان وتعجنان بعزم الحبيب، تماماً كما تريد أن تُلمس. وبما أنّها قصّة حبّ، فإنّ خيالها يتحقّق اطراداً. فرؤية رغيف أسطواني من الخبز الريفي تُحضر إلى ذهني الذكرى الحتمية لخبّاز موباسان وذراعيه في العجين وفي لحم الفتاة القاسي... هناك أيدٍ وأيدٍ، بعضها ثقيلة ومتلكئة، وأخرى صغيرة وقويّة، منها أيضاً الخفيفة والخجولة، أو الضخمة والكريمة، لكن ما يهمُّ لصنع الخبز ولممارسة الحبّ إنّما هي النيّة التي تقود اليد.

يُسمّى الخبز الأكثر شعبية في تشيلي *مارّاكِتا* وله شكل الفرج، وفي فرنسا الباغِت *la baguette* ، القضيبي الشكل، لكن ليس له طبيعته: فهو متواضع، موثوق ولا يخطئ. يمكن الحصول عليه في أيّة مدينة متحضِّرة، مع أنّه بالنتيجة ليس له في أيّ مكان في العالم هشاشة باغِت باريس من الخارج ولا طراوته من الداخل. إذا كانت وجبة اليوم تشير إلى تنويعاتٍ أخرى، لا توليها أهميّة، فبالباغِت تُبقين دائماً على سمعتكِ محفوظة، إلا إذا أيدتِ خبزاً ليناً لصحون

غريبة، من تلك التي تؤكَلُ باليد. الشيء الوحيد غير المناسب فيه هو أنّه ولخلوّه من الشحم يعتق خلال ساعات، لذلك تشتريه صاحبات البيوت المحترمة في فرنسا مرّتين في اليوم. لكن يجب ألاّ يُطلَبَ من أحدٍ التفرّغَ لهذا العمل، فأنت تستطيعين أن تعيدي الحياة للباغِت برشّه بالماء وتسخينه في الفرن العادي لعدّة دقائق. وإذا تحول مستحاثّة بلّيه بالحليب وأعطيه للكلب. إيَّاكِ أن تضعيهِ في فرن الميكروويف كيلا تتقطّع روحك، ويتحوّل لبّه المستباح إلى مطّاط.

هذه الليلة،

مثل كثيرات بلا حبيب،

سأصنع خبزاً

وأغوص براجم أصابعي

في العجين الناعم

هايكو لباتريشيا دونغان.

أتذكّر مطبخَ ديرٍ في بروكسِل، حيث شاهدت باحترام قبّة الخميرة والطحين والماء الغامضة. أتذكر راهبة بلا لباس الرهبنة، لها منكبا عتّال موانئ ويدا راقصة رقيقتان، كانت تُحضّر الخبزَ في قوالِبَ دائرية ومستطيلة، تُغطّيها بقماشٍ أبيض غُسِل ألفَ مرّة وأُعيد غسله، ثم تتركه بعدئذٍ يرقدُ بجانب النافِذة على لوح خشبيّ قروسطيّ. وبينما كانت تعملُ راحت تحدثُ أعجوبةُ الطحين والشِعْرِ اليومية البسيطة على الطرف الآخر، فمحتوى القوالب يكتسب حياة، يحدثُ تطوّر بطيء وحسّي تحت تلك المناديل البيضاء، التي تغطّي كملاحف الحشمة عريَّ العجين. كان العجين الأولي ينتفخُ بتنهداتٍ سرّيّةٍ ويتحرّك بنعومة، ينبضُ مثل امرأة تستسلم للحبّ. تختلِط رائحة العجين الحامِضة، وهو يختمر، بالنفس الكثيف والقويّ للخبز المخبوز توّاً. رحتُ أبكي جالسةً على كرسيٍّ توبة صغير في زاوية مظلمة من تلك الغرفة الحجريّة الفسيحة، غارِقةً في حرارة وعَبَقِ تلك السيرورة السرّية، لا أدري لماذا...

مخلوقات البحر

يتحدّث المطران بورشارد دِ ورمز في كتابه مرسوم *التوبة De poenitentia decretorum* عن ممارسة إيروسية غريبة، تحمل المذنبين بلاشكّ مباشرة إلى مراجل الجحيم: تُدخِلُ المرأة سمكةً حيّةً (أفترض أنّها صغيرة) في مناطقها الحميمة، ثمّ ما أن تموت حتى تطبخها وتقدّمها لرجل رغباتها كي يأكلها.

باستثناء الحوت، والفقمة والدلافين، وثدييات المحيطات الرائعة التي لا تستحق أن تنتهي إلى المقلاة، فإن جميع مخلوقات الماء أفروديتية تقريباً: الأنقليس، الطن، الكرب، الترس، السلمون، السردين، الرنجة، التروتة وتطول اللائحةُ وتطول. منتجات البحر غنيّة بالفيتامينات، والأملاح والبروتين، ومنخفضة الشحوم؛ لها طعم لذيذ ورائحة تستحضر أكثر روائح الجسد حميميةً. ربّما كانت *فوغو* أكثر الأسماك شذوذاً، حتى أنّه تملّكتنا مع بانتشيتا شكوك جدّية حول ما إذا كنّا سنضمّنها في هذه الصفحات أم لا، فهي ليست ملذة قابلة للتحضير في البيت، بل وأكثر من ذلك لا يمكن شراؤها إلا في اليابان. إذ تحتوي على سمٍّ قويّ لا مضاد له، وهو في أدنى حدوده يشلّ أقوى القلوب على الفور، ويفرغ الرئتين من أدنى نفس مسبّباً الموت. يعرفُ الطهاة المتخصصون بهذه السمكة كيف ينظفونها تاركين مثقال ذرّة منها كافية لظهور بعض الأعراض وإحداث إثارة إيروسية دون أن تتسبَّبَ بالموت. ومع ذلك يموت في هذا البلد ما يقارب الخمسمئة شخص سنوياً بعسر هضم *الفوغو*. لم

أقبل قط تجريبها، فقد مررتُ في حياتي بكثيرٍ من الضيق، ولا أحتاج لأكثر. من الأفروديتيات اليابانية الأخرى *الساشيمي* الحيّة، التي يجب أن أصفها بصرامة علمية، على الرغم من الكوابيس التي تنتابني من مجرّد ذكر هذا الصحن. (إذا كنتِ من محبّي الحيوانات المتعصبين فلا تستمرّي بقراءة هذه الفقرة). يأتون إلى المائدة بنموذج صحي مفضض أخرج توّاً من الماء وهو ما يزال حيّاً، لا يشي بالكارما karma ، ولا يشعر بعد باحتضار المحكوم بالموت القريب. عندئذ يحيِّي الطاهي، الذي عادة ما يربط خرقة بيضاء على جبينه وتعلوه ملامح شؤم، الندماءَ بانحناءةِ احترام قصيرة، ويُخرِجُ من وسطه عدداً من السكاكين المشحوذة كالموسى، ويراقصُها بأربعة حركات عسكرية فنية قاطعاً الهواء بفحيح أفعى، ثم يبدأ بتشريح السمكة إلى شرائح رقيقة دون أن يسبّب لها الموت، وكل قطعة تسحب بالعيدان وبمهارة ويتم التمتع بها في صلصة الصويا. مع كلّ شريحة تتلوّى السمكة سيئة الحظّ وكأنّها تتلقّى صدمةً كهربائية.

كنقيض لهذه الوحشية نستطيعُ أن نذكرَ القصّةَ الجميلةَ لـ*السمكة الباردة* لليدي أونوغورو، المكتوبة في اليابان في بداية القرن الحادي عشر. هاناكو، شابّة جميلة مع أنّها مشوّشة، كان لها عشيق شَكوك ومهووس بالنظافة يحبّ ممارسة الجنس بالقفازات، يفتشُ قبل أن يلمسها حمّامَها شخصياً، ويطالبها بأن تفرك نفسها بحجر الخفان من قدميها إلى رأسها، تنتفَ حتى آخر زغبٍ فيها وتغسلَ بالصابون كلّ ثنيّة وكلّ ثقبٍ في جسدها الرشيق، كلّ ذلك دون أيّة كلمةِ ودٍّ أو ازدراءٍ تجاه سحرها. في حديقة هاناكو كان هناك بحيرة تعيش فيها سمكة كرب هائلة ومحترمة. وعلى الرغم من سنين وجودها الأربعين، فإنّ السمكة العجوز لم يكن عندها أيّ من نزوات عاشق هاناكو المُدقِّق، على العكس كانت قويّةً مثل رياضي ومفعمة بالاعتبار كما يجب أن يكون العشاق الجيّدون. لذلك لم يكن غريباً، للسبب ذاته، أن تفضِّل رفقتها. اعتادت الشابةُ الجلوسَ على

حافّة الماء ومناداتَها باسمها، لتصعد إلى السطح وتلعب معها. خرجت ذات ليلة بعد أن تلقّت المداعبات الصحيّة من رجل القفّاز إلى الحديقة وراحت تبكي على ضفّة البحيرة. صعدت السمكة العملاقة من القاع يشدّها النحيب، اقتربت من يدها الواهنة التي لا تكاد تلامس الماء ومصّت إحدى أصابعها بشفتيها القويّتين. شعرت هاناكو بقشعريرة تدبّ على بشرتها وبإحساس مجهول يسري بها كاملة، تهزّها حتى أعمق أعماق جوهر كينونتها. تركت قدمها تنزل في وحل البحيرة، قبّلَت السمكة كلَّ إصبعٍ من أصابعها بالاعتبار ذاته. أنزلت بعدها اليدَ الأخرى فالقدم الأخرى. وسرعان ما وضعت ساقيها في البحيرة. حكّتْ السمكة حراشفَ بطنها ببشرة الفتاة. أدركت هاناكو معنى الدعوة فاستسلمت لطين البحيرة، بيضاءَ ومُتفتحةً مثل زهرة لوتس بينما السمكة الجسور تدور حولها تداعبها، تقبّلها وتدفعها إلى فتح ساقيها والاستسلام لمداعباتها، ثم راحت السمكةُ تنفخ، وهي تتقطّر ماءً، في أكثر المناطق حساسية. وهكذا شيئاً فشيئاً استجرّتها وقادتها في أعلى درجاتِ دروبِ المتعة، المتعةِ التي لم تحصل عليها هاناكو بين ذراعي أيّ رجلٍ قط وأقلهم بالطبع عشيقها المُقفّز. بعدها استرخت الاثنتان في وحل البحيرة على مرأى من النجوم. (وحدها المرأة يخطر لها حكاية من هذا النوع).

ربّما كانت خلاصة كلّ الملذّات التي يمكن تحضيرها بالسمك، هو ذلك الحساء العجيب، بويلابايز *bouillabaisse*، الذي وضعت ڤينوس، حسب إحدى الروايات، فكرتَه كي تستجّر فولكان إلى مآثر عشقٍ جديدة أكثر حرارة، وفي روايات أخرى أكثر مسيحيةً، عشق حملته الملائكة إلى مريمات الأناجيل الثلاثة. أحد أفضل الأماكن لتناوله هو أي مطعم من المطاعم الشعبية في ميناء مرسيليا. سعداء هم الذوّاقة الذين تتاح لهم هذه الفرصة في الحياة. أنا شخصياً لم تتح لي قط، المرّة الوحيدة التي سرت فيها في مرسيليا وكيس أمتعتي على ظهري، لم يكن في جيبي سنتيم واحد. من حسن الحظّ أنّني كنتُ

أجهل وجود هذا الصحن وأشعر بنفسي محظوظة بسجقةٍ وقطعة خبز. أتكلّم عن البويلابايز bouillabaisse من خلال حكايات وقصص قراصنة وبحارة انتقلت من فم إلى فم، جابت سبعةَ بحارٍ حتى وصلت إلى مسمعي. أكتفي بالتقليدي منها، المسرحي دون ضرورة، الذي ظهر في وجبات المطاعم الساحلية دون أن أعرف الحقيقي منها. توجد نسخ عن حساءات السمك بعدد الموانئ على ضفاف كلّ قارّة؛ إحدى أوّل الوصفات المسجّلة في التاريخ تعودُ إلى القرن الثاني، في أوج الإمبراطورية الرومانية. في فصل الحساء سنقدّم واحدة، لكنّ بانتيشتا، المرأة الأكثر حسماً منّي، قرّرت أن تُدخِل وصفةَ حساء بويلابايز حقيقيّة. انطلقتْ إلى أوروبا بحجّة الحصول على سرٍّ أبرع الطهاة الذين من الممكن أن تقع عليهم. سافرت من تشيلي إلى باريس ولندن حيث غرقت لأسبوعين في مشترياتٍ غريبة، وشرعت في الحال عبوراً بمرسيليا في تقصيها للحصول على الوصفة التي تطمع بها. كيف حصلتْ عليها، تلك مسألة لن تكشف عنها ما دام زوجها حيّاً. يكفي القول بأنّها تحضّرها بعددٍ من الأسماك، ثمّ تحصلُ، بعد معالجات بالحرارة والحب، على حساء جديرٍ بآلهة الأولمب، على قنبلة أفروديتية حقيقيّة. كلّ ذلك مع ميّزة أنّها تحضّرها في خمس عشرة دقيقة حين تكون المكوّنات جاهزة. تفيضُ هذه الوصفة كثيراً عن زوجين اثنين، ويُنصَحُ بها لحفلة ماجنة من ستّة ندماء لا أكثر، لأنّها يجب أن تُصبّ ما أن تُدْرِك لحظةَ الغليان الضروري. وهي لا تمنح الوقت لمجموعة الماجنين كي تنتظِم وتهدأ وتجلس إلى الطعام.

بويلابايز

يُحضَّرُ هذا الحساء على الساحل، لأنّه يحتاج إلى ستّة أصنافٍ من السمك، أُخرجِت توّاً من البحر، تُغسَلُ وتقطّع إلى قطعٍ كبيرة دون أدنى احترام، باستثناء الذيل والرأس، وأجزاء أخرى ليست مرغوبة بالنسبة للعين الخجولة. يجب أن تُقْلى في قدرٍ حديديّ أسود وقبيح.

ثلاثُ أسنان ثوم مفرومة في ثلاثة أرباع فنجان من الزيت النباتي الجيّد. يضاف إليها بحركة واحدة ثلاث حبات بندورة كبيرة، مقشرة ومفرومة، ذَرّة زعفران وملعقة صغيرة من السكّر، لمجرّد الشعوذة، لأنّ الطعمَ لا يُلحظ. إضافةً إلى الملح والفليفلة الحمراء الناعمة طبعاً. تُصَبّ فوقها ثمانية كؤوس ماء وواحدة من النبيذ الأبيض المزّ، ذي النوعية الجيّدة (لا تظنّي أنّ باستطاعتكِ استخدام أي نوع بائس الدرجة لأنّه سيضيع في المرق). يجب أن يغلى على نار حامية. تُضيفين على الفور ثلث كأس من الزيت وقطع السمك مبتدئةً بأكثرها تماسكاً، ثم تُغلى لمدّة عشر دقائق، تُضيفين بعدها أكثرها طراوة وما لا يتطلّب أكثر من خمس دقائق من الغليان. أخيراً تقدّمين هذا الحساء الخشن في صحون من الخزف الكبيرة. يُقدّم المرق في مرسيليا مفصولا مع الكروتون *croutons*، لكنّ هذا مربك: ضعيه معاً وأرفقيه بخبز ريفي جيّد أوْ بالباغِت الذي لا يخطئ الهدف.

غنائية لمرق الأنقليس (الحنكليس)

يُسمى البويلابايز التشيلي مرق الحنكليس، وهو أفروديتي ولذيذ أيضاً، وأقل صلفاً وادعاءً. لا يستحق، كما قالت أمّي، عناءَ الذهاب إلى مرسيليا. والمرق لا يحتاجُ إلى خمسة أنواع من السمك، بل فقط إلى قطعة حنكليس جيّدة، حنكليس البحار الباردة الهائل، وإلى اليد الماهرة الطاهية المتواضعة، أو إلى أبيات من الشعر الحسّي لواحد من محبّي الحياة المرفهة. هذه وصفة الشاعر التشيلي بابلو نيرودا:

في بحر تشيلي

العاصف

يعيش الحنكليس الوردي،

حنكليس اللحم الثلجي الهائل.

في القدور التشيلية،

على الساحل
نشأ المرق
المكتنز، اللذيذ
والمفيد.
خذوا الحنكليس المسلوخَ
إلى المطبخ،
فجلده الملطخ
يستسلمُ مثل قفّاز،
عندئذٍ ينكشف
عنقود البحر،
الحنكليس الطريّ،
يتلألأ عارياً
جاهزاً لشهيتنا.
والآن
تأخذ
ثوماً،
تُداعب أوّلاً
هذا العاجَ الرائع،
تشمّ
عَبَقَه الغاضب،
وعندئذ
تترك الثوم المفروم
يسقط مع البصلة

والبندورة

حتى تدرك

البصلةُ

لونَ الذهب.

تطبخ، خلال ذلك،

القريدس البحريّ الفاخر على البخار،

وحين يصل إلى أوجه،

حين يتخثر الطعم

في صلصةٍ

من خلاصة المحيط

في الماء الصافي الذي

أفلته نور البصلة،

يدخل عندئذٍ

الحنكليس

ويغطس في

المجد،

ليتقطّر

في القدر،

ينكمشَ ويتشرّب.

وهنا لا يبقى غير

أن تترك الزبدة تسقط في الطعام

مثل وردة كثيفة،

وتسلم الكنزَ للنار

ببطء

حتى تسخنَ
خلاصاتُ تشيلي
في المرق،
وتصلَ إلى المائدة
مذاقات البحر والبر
حديثة التزاوج،
كي تعرفَ السماءَ
في هذا الصحن.

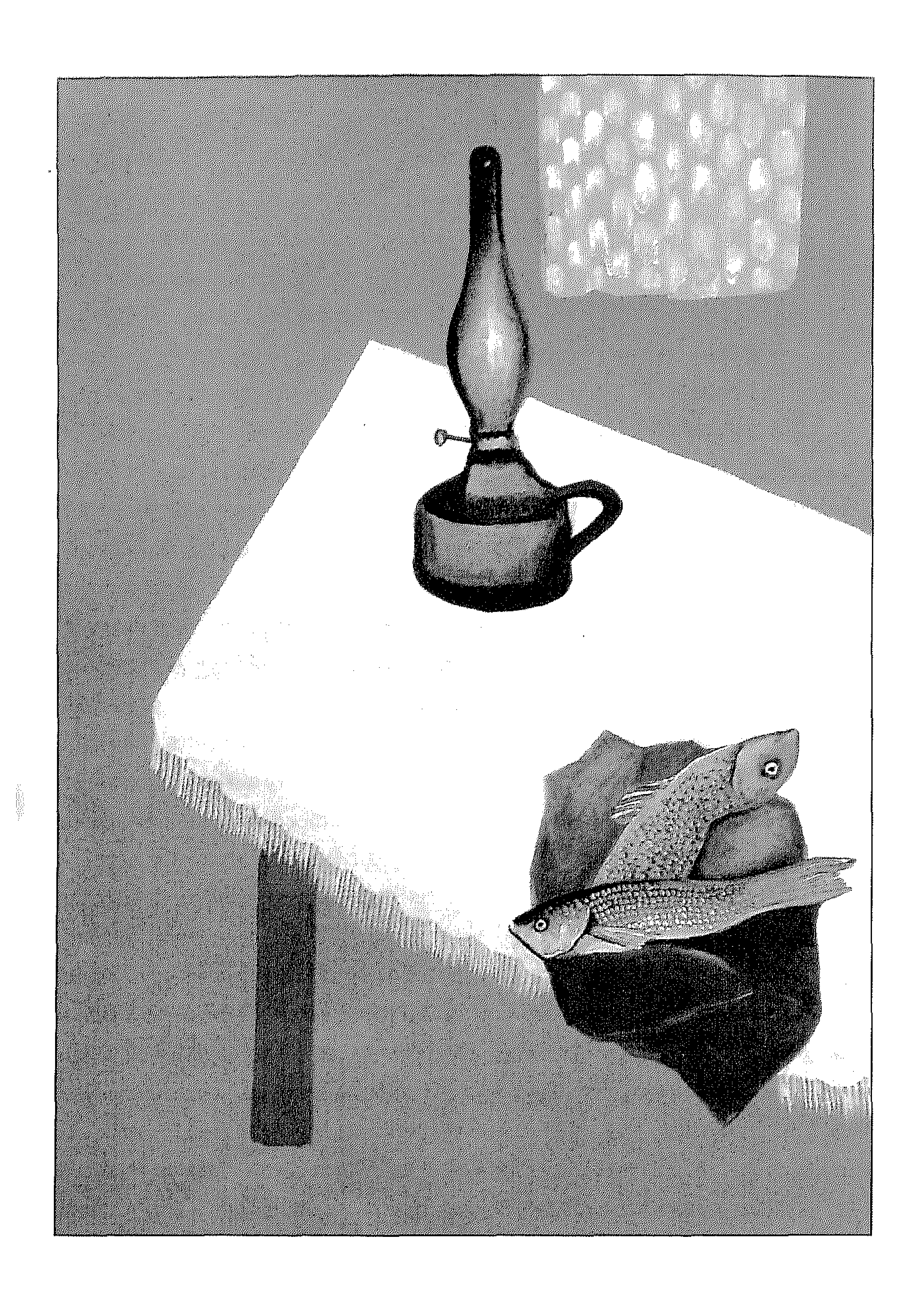
مزيد من مخلوقات الماء

تقول أندريا، وهي صديقة من كاليفورنيا، رصينة ومكتنزة وحسنة المزاج دائماً، إنّ تقشير المحار تجربة شهوانية. لا بدّ أنه كذلك، لمن يحبّ استخدام الجثث الزلقة. وأندريا قادرة على تحويل أيّ موقفٍ إلى مغامرة إيروسية. اتبعت دورة لمرافقة الدلافين - التجربة البريئة التي تحوّلت إلى موضة في هذا العهد الجديد، لأنّه يُفترَض أن الارتعاشات الروحية عند هذه الحيوانات تشفي من كثير من الأمراض - كادت حورية الماء أن تُغْتَصَب في إحدى بهلوانياتها المائية. إذ شعرت بنطحة ثور في خلفيتها، قبلة هائلة في جيدها رمتها إلى قاع البحيرة، ثم وعلى الفور بشيء مثل خرطوم ماء رجال الإطفاء يحوّلُ لباسَ سباحتها إلى مِزق. فأخرجها اثنان من المنقذين من الماء نصفَ مختنقة، وبينما كان المغازلُ الجسورُ يقلب قلبتين أولمبيتين في الماء، متوازناً على ذيله، كانت هي تتخبّط عارية في شبكة أمام ذهول مشاركين آخرين في الصف. هذا ما يجري جرّاء السباحة مع مجهولين. لم تتعافَ صديقتي من هذا الغِطاس: فذِكْرُ الذكورة الهائلة للدلفين، التي تجعلُ من أيّةِ ذكورة أخرى لأيٍّ ثديي آخر مهزلة، لا تتركها تنام.

تُعتَبَرُ الرخويات والقشريات البحرية، وخاصّة المحار، من أعلى الأنواع قيمة أفروديتية. وكلمة أفروديتية تأتي من أفروديت، إلهة الحب اليونانية، المولودة من البحر بعد أن خصى كرونوس أباه

ورمى بأعضائه التناسلية في البحر، كشكل من أشكال التخصيب المفتعلة، لكنها في هذه الحالة فعلت فعلها جيّداً وتشكّلت أفروديت لاحقاً في زبد الأمواج. في لوحة بوتشيلي الشهيرة، *ولادة ڤينوس*، تنبثق الإلهة من البحر دون أيّ لباس غير شعرها الطويل، منتصبة على قدميها فوق صدفة كبيرة أو إختينية. البحريات لذيذة جدّاً ولا تحتاج إلى طهي معقّد أو طويل، كثيرٌ منها يُقدّم نيئاً مع الفليفلة الحمراء، الليمون وقليل من الكزبرة. ثم ولأنّها نادراً ما تملك عيوناً معبِّرة أو صوتاً مسموعاً، تبدو خالية من الروح ولا يُحزن أكلُها كثيراً. أما بالنسبة للسرطانات وجراد البحر، التي تنتهي حيّة إلى القدر الغالي حيث تموت وسط معاناة مريعة، فيستحقّ الطاهي عقاباً.

اتُّهِمَتْ البحريات القشرية بفرط كوليسترولها، لا تهتمّي، إنّه هوس أمريكي شماليّ آخر، لم تسمع به بقيّة العالم. اذكري هذا مثلاً لإيطالي أو فرنسيّ وانظري الوجه الذي سيصير له. أكبر عائق في البحريات هو أنّها قد تُحدث حساسية وتسمّم عادةً إذا لم تكن طازجة جيّداً، لكن لسبب ما يجب أن يموت الإنسان أخيراً. أحياناً يكلّفُ إخراجُها من أصدافها جهداً، كما هو الحال مع المحار، أو أنها تُعاني من مظهر مثير للاشمئزاز، كما هو حال الأخطبوط. أغرب منتجات المياه المالحة تناولتها عبر رحلة في باخرة قمت بها في بحار الجنوب التشيليّ: بلح البحر ـ الحذاء، قريدس الذيل الدائري، السرطان العربي والسرطان الأشعر، لزّيقة (أبالون الفقراء)، كولِنغ، بيورِ وأخرى كثيرة. كنّا نبحر بين جزر صغيرة مهجورة وشواطئ أسطورية، لا ينقطع فيها المطر أبداً وتنمو نباتات غابات باردة. كانت الباخرة تتقدّمُ أياماً في بحرٍ مفتوح وأخرى في قنال أرخبيل فسيح، باتجاه واحد من أجمل جبال الثلج الزرقاء في العالم في خليج سان رافائيل. كنّا نلمح من حينٍ إلى آخر على السواحل شديدة الانحدار بعض القرى التي صرعتها العزلة. ترسو الباخرة في ميناء بائس، وتُسمع صفاراتها كأنها تحيّة، فيُهرع



«طبيعة صامتة: قنديل زيتي وسمك الرنجة» ـــــ داڤيد ستيرنبرغ



«الوصيفة الليلية» ـــــــــــــــــــــــــ فلاديمير زاباليتا

سكان القرية ليحتفلوا بالاحتكاك الوحيد بواقع قصيٍّ سمعوا عنه وينتشر فيما وراء الأفق. أوّل من يقترب من الباخرة هي السلطات بثياب الآحاد: العمدة، الممرِّضة، إن وُجِدَتْ، الراعي الإنجيلي أو الراهب الكاثوليكي، اللذان كانا يُساعدان الروح، والمُعلّمة المتبخترة مع تلامذتها بملابس فاخرة، لكنّهم يحملون أحذيتهم في أيديهم كيلا يوسّخونها. كنّا نحن السيّاح ننزل في شارع موحِلٍ، حيث تسارع الكلاب الهزيلة والأطفال ليحيطوا بنا، في البداية خجلين ثمّ ضاحكين، فقراء، أصحاب كبرياء، ذوو وجوهٍ لا تُنْسى وشعر قاسٍ وأيدٍ متلهفة وخشنة مثل حشراتٍ حلوة، عيون سوداء هائلة وعارفة مشطورة بقسوة الرياح. وخلال ذلك يصعد الرجال إلى سطح الباخرة يحملون على رؤوسهم سلال البحريات والسمك المستخلصة توّاً من الأمواج. وكانت الباخرة توقف مسيرها أحياناً أخرى وسط مياهٍ فولاذيّة اللون، لكن سرعان ما كنّا نرى طيفاً شبحياً لزورق تجديف يخرج من الضباب ويقترب ليموّن المطبخ. وبنظام الحبال والسلال كانت ترتفع البحريات وتهبط النقودُ وبعض زجاجات البيسكو أو النبيذ، التي كان يتلقاها الصيادون باحتفاليةٍ ولطفِ أفقر فقراء تشيلي الذي لا يتبدّل. كنّا نحن السياح نتزاحم على آخر أسطحة الباخرة، متدثّرين جيّداً بعباءات وصدارات الصوف الخام التي اشتريناها في طريقنا، ونلتهم البحريات النيئة من أصدافها مباشرة: التوتيا، والماتشاس (نوع من المحار التشيلي) والمحار العادي. كان القبطان، وهو جنوبيّ مربوع ومكّار، له اسم قرصان يوناني، يوزّع المشروبات الكحولية ويكشف لنا عن ألغاز تلك الأغذية التي لم نرها من قبل، مثل *البيكوروكو*، التي لا يمكن تمييزها عن حجر وسخ. ويميزها الخبراء من خلال منقار يُطلّ من حين لآخر، يشدّونه لقطعِ رأس الحيوان واستخراج اللحم الأبيض والمتطاول مثل قطعة من مصران. كنّا نأكله نيّئاً، مسبحاً بالليمون بين رشفتين من النبيذ الأبيض. يتطلّب أكله شجاعة. سنرى فيما بعد لائحة بأكثر المحار أفروديتية.

أبالون Abalon : يسمونه في تشيلي المجنون، ربّما لأنّهم يضربونه دون رحمة كي يطرّوه، كما كانوا يفعلون من قبل مع المرضى المصابين بالأمراض العقلية. يعيشُ في صدفة سميكة ملتصقة بالصخور في المياه الباردة بشكل عام. اصطياده عمل لطيف، يحتاج من يقوم به للغوص في المياه شديدة البرودة مزوداً بمخلٍ من حديد لفصله عن الصخر. طبخه علمٌ، وينتهي عادةً عند من لا يعرفه إلى قطعة من المطاط القاسي جدّاً بين الأسنان، لكنّه إذا ما خُضِّرَ جيّداً كان لذيذاً. يستخدم كثيراً في المطبخ الصيني والياباني.

البطلينوس almeja وبلح البحر mejillon: وهما قريبا المحار المألوف المتواضعان، يمكن أن يؤكَلا مثله نيّئين بالليمون، لكنّه أفضل في الحساء والطبيخ، وكذلك بتعريضه وهو في أصدافه للفرن قليلاً، ومع الجبن البارمي المبشور. يُذكِّرُ شكله بعضو الأنثى. يسمونه في إيطاليا كوتزا cozza وهو أيضاً اسم امرأة شديدة القبح.

الأستريدية الكبيرة Ostion (أو الإختينية venera): لحمها دائريّ وأبيض، وتباع عادة منظّفة وجاهزة للطبخ. إذا وجدت الأصداف، فمن المناسب أن يكون عندكِ شيء منها لبعض العشاءات الغرامية، لأنّها يمكن أن تُحشى مثل قواقع سان جاك St. Jacques الشهيرة جدّاً في فرنسا.

الحبّار و الأخطبوط Calamar y pulpo : تبدو هذه الحيوانات غير أرضية، لكنّها متعة لمن يتعلّم أكلها. في إسبانيا يحضّرون طبيخ أرزّ أسود بحبر الحبّار، وهو من الإيروسية بحيث يصبح من غير اللائق تقديمه للراهبات والأرامل.

برغوث البحر، القريدس القزازي، السرطان، جراد البحر وقشريات أخرى Camaron, langostino, langosta y otros crustaceos: لذيذة وتزيينية وأفروديتية جدّاً. كما أنّها سهلة التحضير ـ مغلية أو مشوية ببساطة ـ ، لكن يجب أن يملكَ المرءُ قلباً من جليد كي يقتلها. يجب ربط أرجل جراد البحر langosta ، مثلاً، وتغطيس رأسه في الماء الغالي، وصمّ السمع عن أنينه الخفيف حتى يحمرّ درعه،

آخذين بالعلم أنّ لِبعضها حجم جرذ، ولا يُنصح بها للذين يخافون من الجرذان ولا للآنسات. تحقّقي قبل أن تقدّمي قشرياتٍ لحبيبٍ جديد مما إذا كان يعاني حساسيّة ما. قدّمتُ منذ سنواتٍ طويلةً براغيث بحر لرجلٍ كان يحاول إغوائي، لكنّ العشاء لم يحملنا إلى الحبّ، بل إلى الرعب. بعد خمس دقائق من تناوله اللقمة الأولى صار مظهره مثل مسخ مشنوق، انتفخ لسانه وتدلّى فوق صدره، بينما كان يختنق بلا غفران وعرقٌ باردٌ يتصبَّب من صدغيه.

أخينوس Erizos: لا بدّ أنّ أول من فتح أخينوساً ووضعه في فمه كان يتضوّر جوعاً. مظهره مريع. يؤكل في آسيا وأمريكا الجنوبية، حيث يُعتبَر أكثر أفروديتية من المحار المألوف، لكنّ بقية العالم تنظر إليه باشمئزاز. إنّه كرة داكنة مليئة بالشوك. في داخله تبدو الألسنة ـ التي ليست ألسنة بل أعضاء تناسلية ـ مكتنزةً وشهوانيّة بلون الدراق. ويصدر رائحة كثيفة لبحر عميق وشيءٍ آخر... شيء لا يمكن تعريفه، لكنّه بصراحة إيروسي. له طعم يود وملح خالِصين بالنسبة للمبتدئين، وهو لقمة لذيذة للذين يعرفونه. الأخينوس بالنسبة إليّ مرتبط بتجربة محرمة. كنتُ في الثامنة ووحيدة على الشاطئ، فخرج صياد من بين الأمواج وقدّم لي أخينوساً. حملني بعدها إلى الغابة... لكّن هذه حكاية أخرى.

المحار المألوف Ostras: أرسل نابوليون أخته باولينا بونابرت، الجميلة والطائشة، منفيةً ظاهرياً إلى سانتو دومينغو (سان دومينيك) ليسكت الأقاويل حول سلوكها الفاضح في باريس. كان الحرّ والبعد والمللُ يهيج مشاعرها، وفي بحثها عن تخفيف لشبقها وغمّها هوت الرجال السود. كانت هذه المرأة السقيمة والهيسترية والمدلّلة، التي تستحمّ في الحليب، تنام جلَّ النهار وتقضي بقية الوقت بالاهتمام بلباسها وجمالها، وتهرب ليلاً لتتقلّب مع عبيد في غرف حقيرة تافهة، وتأكلَ من أفواههم بين القبل والعضّ طعام الفقراء الخشن، بينما الجنرال لِكلِرْك يتذوّق في قاعة طعامِ قصرها أطعمة المطبخ الفرنسي الأنيق، وأفضل أنواع النبيذ

الفرنسيّ. عادت باولينا إلى فرنسا بأربعة عبيد أفريقيين لخدمتها، وزنجيّ وسيم وقوي البنية ينقلها في كلّ صباح بين ذراعيه إلى المغطس ويقدّم لها طعام فطورها: محاراً طازَجاً وشمبانيا. فالمحار المألوف ملك المطبخ الأفروديتي وبطل كلّ العشاءات التي سجّلها الأدب أو السينما. أفضل طريقة لتناوله هي بأكله نيّئاً، بعد وضع الليمون عليه للتأكّد من أنّه حيّ، لأنّه يصبح سامّاً جدّاً إذا كان قديماً، فيتلوّى البائس مع الحامض، إذ يجب أن يبدو لحمه متماسكاً ومنتفخاً ويكون لونه بلون القشدة، ويطفو في سائل شفّاف لا رائحة كريهة له. إذا اشتريتِه في أصدافه فإنّني أحذّركِ من أنَّ فتحه يحتاج إلى قوّة ومهارة. اشترِيه مفتوحاً، أو تناوليه في المطاعم، حيث يكون هناك من يقوم بجهد تحضيره. إنّه من التقدير بحيث أنّ دوق لاوثون جعلهم، قبل أن يُحمل إلى المقصلة patibulo ، يقدّمونه له مع نبيذ أبيض تقاسمه مع الجلاّد. قال له: «ضع منه لنفسك أيضاً، لأنّ القيام بهذه المهنة يتطلّب الشجاعة».

الحريم

حتى لو بدا ذلك صعب التصوّر فقد كان هناك زمن سابق على التلفزيون، وقد ولدتُ في ذلك الزمن. ترعرعت وأنا ألعب بالبيوت ودمى الخرق وأقرأ كلّ ما كان يقع بين يديَّ، وخاصّة الروايات المسلسلة التي كانت تنشر حسب الحبكات التي كان جدّي يكرهها، وتدخل تهريباً إلى البيت. بهذا الشكل قرأت روايات كلاسيكية وقصصاً رومانسية لا تُحصى، جميعها تدور في أزمنة ماضية وأماكن غريبة. الوحيدة التي تركت أثرها في ذاكرتي هي مأساة نبيل إنكليزي، سرق منه قراصنة أتراك خطيبته. لا بدّ أن المؤلّف استلهمها من ايمِه ريفري، الفتاة الفرنسية، ابنة عمّ جوزفين بونابرت، التي اختطفها قراصنة شرقيون في عباب البحر وبيعت كجارية إلى حريم السلطان عبد الحميد الأوّل في نهاية القرن الثامن عشر. بعدَ مغامراتٍ كثيرة اكتشف بطلي أنّه تمَّ شراء حبيبته لسراي السلطان فقرّر إنقاذها بالتآمر مع تاجر يهوديّ، كان يتمتّع بسهولة الدخول إلى فناء القصر ليعرض هناك أقمشته الرقيقة، وإن كان مراقَباً دائماً بشكل مشدّد ومعزولاً عن النساء بالحجب والستائر. حلق النبيل الإنكليزي ذقنه وارتدى ملابسَ جارية - فصل كامل مخصّص لوصف البوابيج المزركشة باللؤلؤ، الزنانير الذهبية، السراويل الحريرية، صدارات الديباج، والأوشحة والمجوهرات. وبالتمايلِ بوركَيْهِ مثل فتاةٍ شبقة وتغطية وجهه خجلاً بوشاح تمكّنَ من خداعِ الخصي الأسود، أعلى سلطة في الحريم. وما أن أصبح

داخل الحريم ـ فصل آخر عن الغرف الباهرة، النساء، الحمامات، والحدائق ـ وعثر على خطيبته في الوقت المناسب لمنعهم من حملها إلى فراش السلطان الخليع حتى هرب معها قافزين من فوق الأسوار، ساخرين من الانكشاريين. هذه المأثرة التي كان من المحال قيامها في الحياة الواقعية، أدخلتني في عيب المبالغة والمغامرة التي لا عودة عنها.

من هو الرجل الذي لم يحلم بامتلاك حريم؟ ومن هي المرأة التي لها جبين بعرض إصبعين لا تعتبره أسوأ كوابيسها؟ أقول ذلك من منظور امرأة ناضجة، لأنّني كنت أحلم، عندما كنتُ أعمل وأنا في الثامنة عشرة من عمري في نسخ إحصاءات الغابات، بأن أكون الزوجة الرابعة عند مليونير عربي يُقدّر خلفيتي، ويسمح لي بأن أقضي حياتي وأنا أتناول الشوكولا وأقرأ الروايات. الحركة النسائية أنقذتني من خيالي. رسامون عظام، مثل أنغر ودولاكروا، خطوا على قماشهم، بشكل مثالي، الجمالَ الغريبَ والسريَّ لأولئك النساء المحبوسات مثل طيورٍ فاخرة في أقفاصٍ من ذهب، والتي قدرها الوحيد هو إرضاء نزوات صاحبها ومنحه أولاداً ذكوراً. عاد الكثير من الرحالة في أواسط القرن الماضي، حين افتُتِحَت طرقٍ سهلة إلى شمال أفريقيا وآسيا، بقصص خرافية أحدثت هوساً استشراقياً حقيقياً في الأدب والفنون والموضة. وقد تمكّنت فكرة الحريم من الخيال الذكوري إلى حدّ أن أكثر من فارِس ذي إمكانات اقتصاديّة حاول أن يشتري جاريات شركسياتٍ ويحملهنّ إلى لندن أو باريس ليبدأ طريقته الخاصّة بتعدّد النساء.

كان بيت النساء أو الحريم (من العربية محرّم أو محمي)، حيث عاشت النساء على عاتق الخصيان معزولاتٍ جسدياً وروحياً، موجوداً على امتداد تاريخِ مناطقَ كثيرةٍ، وخاصّة في الصين والهند والبلاد العربية، لكن أفضل مثال هو سراي سلطان تركيا العظيم الذي وصل حدَّ امتلاكِ أكثر من ألفي شخص بين أسواره. وحين فتحت أخيراً الأبواب الموصدة لذلك القصر الفاخر في عام 1909 على

إثر تغييرات سياسية في ذلك البلد، عرف العالم أنّ آلاف وآلاف النساء عشن خلال أربعمئة عام هناك. لم يبق سجل لهنّ. ولا أحد عرف أصولهنّ أو حفظ ذكرى عن موتهنّ، وكأنّهن لم يوجدنَ قط.

يوضّح ألِف ليتل كروتيير في كتابه المثير «الحريم، العالم وراء الحجاب» Harem, The world Behind the Viel بأنّ الحريمَ نتاجُ تقاليد ثقافية ودينية متعدّدة. فاللهُ، حسب اليهود والمسيحيين، خلق الإنسانَ على صورته الروحية؛ لكنَّ المرأة لحمٌ وإغواء، حيوان تسيطر عليه الشهوانية، ولا يمكنها أن تُسمى إلا من خلال زوجها. في النظام الأبوي يملك الرجالُ الحريّةَ الجنسيّةَ المنكرة على النساء. الإسلام هو الذي فصل فصلاً أشدّ بين الجنسين، وحوّل المرأة إلى سجينة بذريعة أنّه لا يمكن الثقة بها: إنّها تغوي وتشوّش بطبيعتها. بهذه الطريقة تُدان هي بالشبق الذي يميّز الرجل. والحريم لم يُبْتَدَع لحماية النساء، كما قيل، بل لحماية أخلاق الرجل. فالرجل المسلم يستطيع أن يملكَ، حسب ثروته، أربع نساء شرعيات وعدداً غير محدود من المحظيات. ثراء سلطان تركيا الفاحش وسلطته انعكسا في السراي العظيم. كانت أمّ السلطان تسودُ في الحريم تليها الزوجات الأربع، المحظيات، ثمّ أخيراً الجاريات أو الخادمات. وكان لذوات المقام العالي خدمهن وخصيانهنّ الخاصّين وغرفهنّ المزيّنة بأثمن الأشياء، أمّا الأخريات فكنّ يعشن في غرف نومهنّ، لكنّهنَّ دائماً في أعظم وفرة. ربّما لم تكن الرفاهية تعوّضُ الأسرَ، لكنّها تجعله أكثر احتمالاً. كانت بعضُ النساء يولدن في القصر، لكن بشكل عام كنَّ يأتين من سوق النخاسة، فكثيرات منهنَّ اختُطفن أو باعهنَّ آباؤهنّ بالذات.

«كان سوق النخاسة أكثر الأماكن التي أتردّدُ عليها... يدخل المرءُ إلى هذا البناء، الواقع في أكثر أحياء القاهرة ظلمةً ووساخة واختلاطاً، عَبْرَ نوعٍ من الزقاق. في وسط هذا الفناء يعرضون العبيد للبيع، وبشكل عام يكون العدد من ثلاثين إلى أربعين، جميعهم فتيان تقريباً وبعضهم صبية. المشهدُ طبيعياً يثير الاشمئزاز، ومع ذلك لم

أرَ كما كنتُ أتوقّع، الذلّ والألم الذي تصوّرته وأنا أراقب المالكين ينزعون الثياب تماماً عن امرأة ما ـ جبّة منسوجة وثقيلة ـ ويعرضونها على مرأى من المشاهدين» وليم جميس مولِر (1838)

وما أن تُبتاعَ المرأة حتى تختفي عن عيون العالم، تنسى أسرتها وتمضي لتشكّل جزءاً من نظامٍ تراتبية ومحسوبية وتآمر الحريم المعقّد. فلا تخرج بعدها إلا في حالات استثنائية مغطّاةً من رأسها حتى قدميها. تقضي حياتها في الكسل والجهل، تتسلّى بألعاب صبيانية، بهلوانيات وتنبؤ، حكايات وتنزّه في الحدائق، بعيداً عن النظرات الوقحة. أمّا إذا كانت جميلة جدّاً وماكرةً ومحظوظةً فإنّها تتعلَّمُ فنّ استحواذ إعجاب السلطانة الأم، وكبير الخصيان، وسيّدها، حيث تُنجب له صبيّاً، فترتقي مرتبتها وتقضي حياتها القصيرة في حماية نفسها من محاولات الاغتيال، وفي محاولة حماية ابنها كي يصل إلى سنّ الرشد. وكان أيّ خطأ يقود إلى الإعدام دون محاكمة: كان كبير الخصيان يراقب شخصياً عملية وضعها في كيس ورميها في عمق البحر. ممارسة مشابهة لذلك ـ غير شرعية لكنّها مقبولة من المجتمع ـ ما تزال موجودة في بعض البلدان، حيث يستطيع الأب أو الزوجُ قتل زوجته إذا دنّست شرف الأسرة. ومع ذلك كانت معظم نساء السراي يضيعن أيّامهن كجاريات بلا حزن ولا فرح. تمَّ الكلام كثيراً عن الجمال المختبئ وراء الحجاب ـ أجمل فتيات سوق النخاسة يذهبن إلى السلطان ـ لكن ما قيل عن قِصَرِ ديمومةِ جمالهنّ قليل. فقد كنّ يقضين شطراً كبيراً من النهار متربعات، يأكلن الحلوى، يُدخِّنَّ الأفيون أو التبغَ، يسمنّ قبل العشرين من عمرهنّ، وكانت سيقانهن معوجّة وأسنانهن خربة، وهي التفاصيل التي لا ترد في الخيال الإيروسي حول الحريم. لكن ليست المسألة هنا مسألة تحقير هؤلاء التعيسات، بل الكلام عن الأفروديتيات.

كان الطعامُ، خارج الحمّام التركي حيث يمكن أن تتدفّق الشهوانية الأنثوية والمكائد التي تشغل قسماً كبيراً من حياة هؤلاء

النسوة، يشكّلُ أهمَّ نشاطٍ في الحريم. هكذا نشأت عراقة المطبخ التي تميّز تركيا. يحكي ألِف ليتل كروتيير أنّه كان يوجدُ عشرون مطبخاً لإطعام هذا الحشد من النساء والأطفال والخصيان، ومئة وخمسون طبّاخاً مكلّفون بإنتاج سلسلةٍ لا تنقطع من طبيخ اللحم والخضار والقهوة التركيّة والحلوى والمعجنات من كلّ الأنواع التي تدور في صينيات من فضّة وبرونز. لم يكن الكحولُ يُشْرَب فيها، فهو ممنوع في الإسلام، لكنّ السوائل المرطبة كانت تقدَّم باستمرار: عصير الليمون، المنقوعات، الماء بالسكّر المعطّر والسيفوسا، وهو شراب حلو وحامض مصنوع من الشعير. كان الباذنجان يعتبر أفضل الأفروديتيات - حيث يُقدَّم للسلطان يومياً - والزوجات الجيّدات في تركيا يتباهين حتى اليوم بأنهنَّ يتقنَّ خمسين وصفة على الأقل من هذا النوع من الخضار. وكانت الرشفات التي تحضّر من نكهة التوابل والأزهار والثمار والثلج، الذي يؤتى به من قمم الجبال على ظهر البغال من بعد سبعين كيلومتراً، يستحسنها الجميع. كانت صحون الحلوى الناعمة، المصنوعة من عجين السكر والسميد والعسل وماء الزهر والجوز، المعروفة اليوم في جميع أنحاء العالم بالملذات التركية، تمرّ على امتداد الساعات من يدٍ إلى أخرى. وبما أنَّه لم يكن لديهنّ ما يفعلنه، كان تحضير كلّ طبخة يدوم ساعات، ويتمّ حسب قواعد احتفالية تتعلّمها الجاريات منذ الطفولة. كانوا يأكلون بالأصابع بأناقة ورقّة، يمرّ بعدها الخدم بإبريق الماء المعطّر والمناشف المطرَّزة لغسل الأيدي. أخيراً كانت النسوة يسترحن مستلقيات على أرائك ووسائد، يدخّن النرجيلة والسجائر، وكنَّ مدمنات عليهما جدّاً. أمّا صحون السلطان فيجرّبها خصيّ، لتجنّب سمّه، وكانت المحظيات الحكيمات في الحريم يطالبن بفعل الشيء ذاته.

في الصين والهند كانت توجد بيوت نساء (حريم) أيضاً، تعيش فيها النساء سجينات وسط أعظم ترف. كان أباطرة الصين القديمة والنبلاء القادرون يملكون عدداً من النساء، والخليلات والمحظيات.

وهناك إمبراطور من سلالة تانغ مَلَك ألفي امرأة في حريمه، وأنجب أكثر من خمسمئة ولد. إنّه عمل هرقليّ... كان يتلقى، بعد عشاءِ كلّ ليلة، وجبةَ حريم، يختار منها واحدة أو أكثر دون أن ينفع معه أيّ رأي معاكس ـ فلا يسلو بالبلابل أو بلعب الماه جونغ ـ لأنّ ازدهار الأمّة يُقاس بعدد ما ينجبه من أولاد، والواجب الوطني لا يمكن السهو عنه. ولكي يضمن حماسه واستعداده الجيّد كان يملك تحت تصرّفه فريقاً من الأطباء ووخّازي الإبر وخبراء الأفروديتيات، المكلّفين بإثارته بكل الوسائل المتوافرة لديهم عبر تراثهم العريق. وكان الطعام مركّباً جوهرياً، ليس بمكوّناته وحسب، بل بتركيبه الذي يزيد الطاقة الفحولية. أكثر من طبّاخ قُطِعَ رأسُه لأنّ حساء عش السنونو لم يُعطِ التأثيرَ المرغوب عند الإمبراطور. ما أن ينتهي العشاء وتُهضم أعشاب الأطباء وتُدخل إبر الوخّاز المناوِب ويتمّ تصفّح «كتب الوسادة»، الكتب الإيروسية المصوّرة الأولى، حتى تظهر أمام الإمبراطور زوجة تلك الليلة المحظوظة ـ نفترض ذلك ـ أو الخليلة. ما يتلو ذلك لم يكن لقاءً خاصّاً، بل مسألة ذات أهميّة قصوى لأمن الإمبراطورية يحضرها عدد من الشهود، فهناك كاتب يسجّل السهرات الغرامية، حيث يمكنه من خلالها أن يحسب بالضبط عدد أيام حمل كلّ طفل. وإذا لم تتطابق التواريخ مع الشهور التسعة المعتادة في مثل هذه الحالات يذهب رأس الأم المتهمة بالزنا ليجتمع مع رأس الطباخ على سقالة الإعدام. بالطريقة ذاتها كان يسجّل كلّ لقيمة من لقيمات الإمبراطور وترتيبها وكميتها. ونظراً لوجودِ كلّ ذلك العدد من النساء تحت تصرّفه لم يكن باستطاعته الاهتمام بكلّ واحدة إلا مرّة واحدة في العام في أحسن الحالات، وتبقى الخليلات على هامش هذا الاهتمام، لكن وبما أنّهن كنّ شابات وبلا عملٍ لم يكنّ بحاجة لأطعمة افروديتية. ما الشيء الآخر الذي كان باستطاعتهنّ التفكير به؟ كنّ يواسين بعضهنّ بعضاً بوسائل إحماء، وببدع الخصيان العجيبة القادرة على ارتكاب أقصى حالات الخروج على القانون والتي تمنحهنّ لذّة أكثر من تلك التي

يمنحها الإمبراطور، على الرَّغم من كلّ أعشابه العجيبة وطبيخ سلاحفه. فالخَصْيُ لا يلغي الرغبة، وإذا كان صحيحاً أنهم لا يستطيعون الإنجابَ إلا أنّه تُعزى إليهم إمكانات هائلة في الحبّ. كان يُظنّ أنّ المرأة التي تجرِّب خصيّاً لا يرضيها بعد ذلك أيّ رجلٍ تام. هذا التقليد لم يصل إلى البيوت العربية. فالخصيان نادرون جدّاً على ذلك الجانب من العالم. ومع ذلك فإنّ الحكمة الصينية في الأفروديتيات والطعام الإيروسي لم تَضِع.

البيض

يُعزى للبيض في كلّ بلاد العالم قوى إيروسية ومرمّمة، ويفترض أنّه يمنح الشيوخَ شجاعةً ويشفي من اللامبالاة ويجدِّد بطون النساء العاقرات الجاف. في *الروض العاطر*، هناك زنجيّ اسمه ميمون ـ كم كان معتزّاً بمأثرته ـ بقي يمارس لعبة الحبّ ستين يوماً دون أن يشبع، لأنّه لم يكن يتغذّى إلا على صفار البيض والخبز. ليس المطلوب أن يكون المرء عبقرياً ليلاحظ العلاقة بين البيض والخصوبة، لذلك صار المفضّل دائماً في المطبخ الإيروسي، بدءاً من الكافيار، بيض السمك الدقيق، الذي يجعله ثمنه في السوق أكثر أفروديتية، وحتى بيضة النعام الهائلة القادرة على تغذية أسرة بكاملها.

في تشيلي هناك عادة أكل البيض على طريقة المحار، أي نيّئاً، كمهيّج للفحولة ولإعادة بناء الجسم واستعادة الذاكرة عند الاستيقاظ من السكر. كانت حماتي تحضّر لي بعد كلّ ولادة من ولادات أولادي مخفوقَ البيرة مع البيض النيّئ والعسل، المقوّي المنزلي القديم لإدرار الحليب. كنتُ أتناوله مُطيعة، دون أن أتوقّف عند الحريرات ولا عند الحقيقة التي لا تدحض وهي أنّني كنتُ أصفرّ وركبتاي لا تكادان تحملانني. ولإعادة القوّة للأكتاف المتهدلة كانوا يدهنونها عند بعض الشعوب الأوروبية بصفار البيض المخفوق بالكونياك، وهو نفسه تماماً الذي نستخدمه نحن في تشيلي لغسل

شعرنا. والبيض جاهز لكلّ الألعاب الجريئة: مسلوق يمكن دحرجته في السرير، ومخفوق يمكن أكله باليد دون شوكة، وبحلوى البيض يغطى النهدان كي يلعقهما الحبيب المحب للحلوى...

أنبل الطرق لتحضير البيض للقاء إيروسيّ هو أيضاً أكثرها كلاسيكية وبساطة: *العجّة*، أي أنّها طريقة أنيقة وفرنسية لتقديم البيض المخفوق بتنويعات لا تُحصى، بدءاً من أعشاب الحديقة والتوابل، وحتى الخضار واللحم المفروم. نحتاجُ لصنع عجّة جيّدة لمقلاة من الحديد السميك، حيث يُطهى البيض بشكل متساو، ويرفع دون عناء. وحيث يعتني الطاهي بمقلاته تماماً كما يعتني الحلاّق بمقصّه، ولا يسمح باستخدامها لغاياتٍ أخرى. وهي لا تُغسل أبداً، فقط تُمسح بقطعة قماش، ومع ازدياد حياتها النبيلة تصبح أكثر سواداً وخبرةً.

في *الروض العاطر* ذاته حيث كان منعم يفعل ما تفعله الأرانب، يكرّس النفزاوي الورع، وهو الذي لم يكن قد سمع بالكوليسترول مقاطع عدّة للقدرة الأفروديتية للبيض:

«ومن داوم على مخاخ البيض كلّ يوم بلا بياض على الريق هيّج الجماع ومن أخذ صلق أهيلول وقلاه بالسمن وصبّ عليه صفر البيض مع الأبزار الموقوف وهي العطرية وداوم على أكلها قوى الجماع وهاج عليه واشتاق شوقاً عظيماً... ومن داوم على أكل المشوي مع البر ودار صيني والفلفل أياماً زاد قوّة في الجماع وقوي له الإنعاض ودام الانتشار حتى لا يكاد ينام ومن أراد النكاح الليل كلّه وأتاه ذلك على غفلة قبل أن يستعمل جميع ما ذكرناه فليأخذ من البيض قدر ما يجد به شبعاً ثمّ يقليه مع طاجين ويضع معه سمناً طرياً أو زبداً ويقليه في النار حتى يطيب في ذلك السمن ويكون كثيراً ثمّ يلقي عليه ما يغمره عسلاً ويخلط بعضه على بعضٍ ويأكله بشيء من الخبز شبعاً لا ينام أيره في تلك الليلة».

يباع بيض السماني ـ الصغير المرقط بالأسود والخالي من الكوليسترول ـ على أنّه أفروديتي. يجعله حجمه الصغير مثالياً

للمقبّلات والزخرفة. أنا شخصيّاً أُفضّل الكافيار بالطبع، وتخطر لي ألف طريقة خلاعية لتقديمه، لكن وبما أنّه مرتفع الثمن جدّاً لا آكله إلا في مناسباتٍ خاصّة، حين يكون عليّ أن ألجأ إلى مكرٍ زائد وشهوانيّة للوصول إلى الغاية الغرامية التي تشغلني. كما أتناوله عادة حين أدعى إلى رحلة في الدرجة الأولى. ليس من السهل اللعب بالكافيار في رحلة تجارية: فالمضيفة في مراقبة دائمة. وكبديل أكثر تواضعاً، أحبّ أيضاً بيضة نيّئة، مقدّمة على سرّة حبيبي مع البصل الأخضر المفروم والفلفل والملح والليمون وقطرة تبغٍ، لكنّني لا أستطيع استخدامَ هذا المكوّن الأخير دائماً: فرجلي يتحسّس من الحرّ. الكافيار من أغلى الأفروديتيات في العالم، تقريباً مثل عش السنونو، المشهور في الصين. يستخرج من أنثى الحفش (طبعاً) esturion وليس من القائد centurion كما كنتُ أعتقد في شبابي. سمكة البحار الباردة هذه من أقدم حيوانات الكوكب، ويصل طولها عادة إلى أربعة أمتار. يختلف سعر الكافيار حسب النوعية التي تقاس بالندرة، وكذلك حسب القانون الطبيعي الذي يقول بأنّه كلّما صَعُبَ الحصول على الشي، ازداد إصرارنا على اشتهائه. حباته الأكبر المسماة *بلوغا* هي الأغلى، ومصدرها الأنثى الأكبر حجماً، أما النوعية الأعلى فلا تُعرف عملياً خارج روسيا وتستهلكها الطبقات السياسية وجماعة «البولشوي» بكامله. *أوسّترا* هي البيوض المتوسطة الحجم *وسِفروغا* هي الأصغر. يُستخدمُ في الشركات الروسية ذوّاقة يكسبُ كبدُه مع مرور الزمن مناعة المدرّعة بوتمكين. يجرّب هذا الخبير الكافيار من أجل تصنيفه وليحدّد كم من الملح يُضاف إليه، وهو يتذوّقه مثل ذواقة النبيذ ويبصقه على الفور. هناك مع ذلك بعض المدمنين الذين يلتهمون كميات هائلة من هذا الطعام الكثيف بين رشفات شايٍ ساخن.

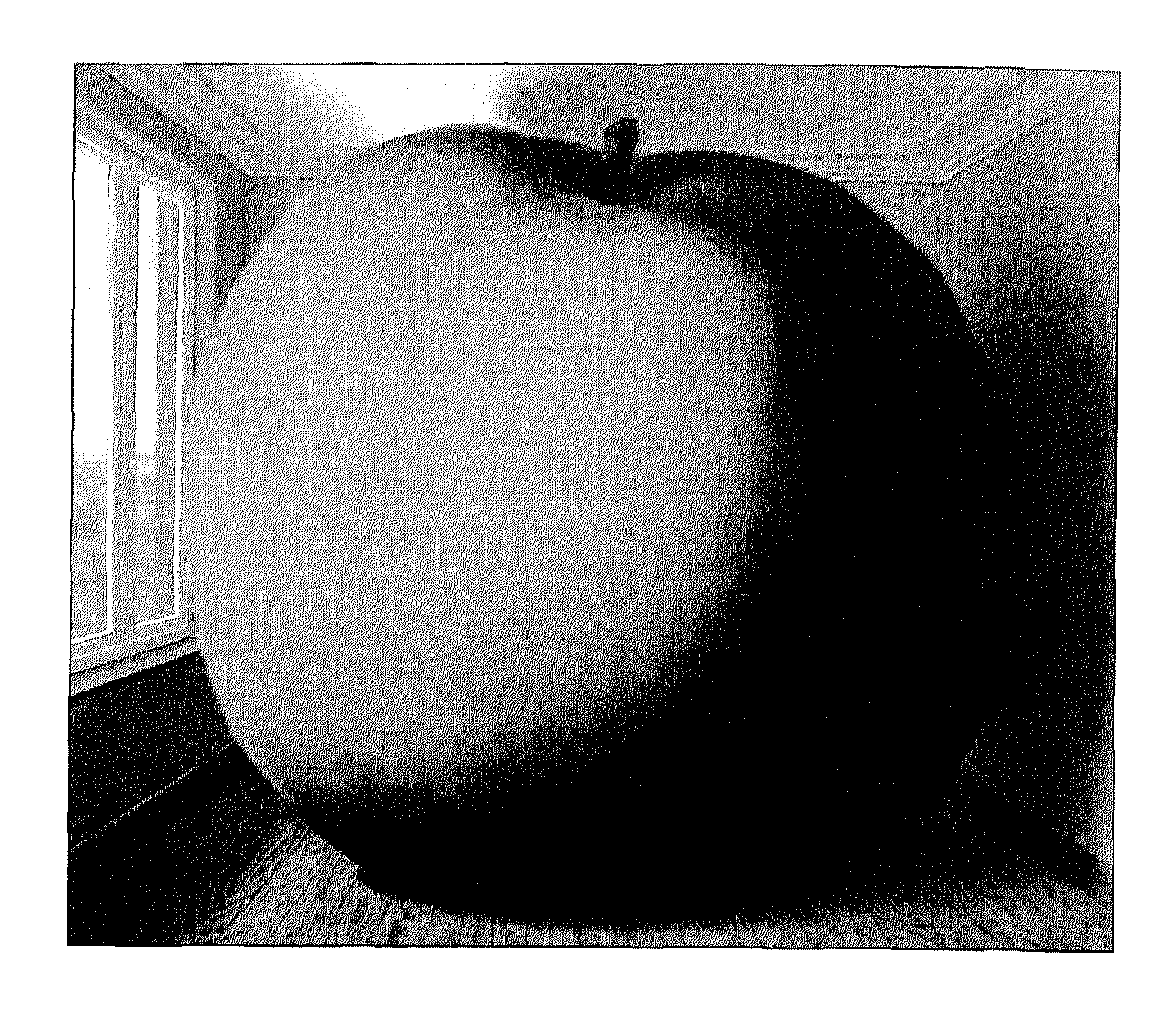
مهيج جليل للشبق

إحدى أبرز الملكات على مرِّ العصور كانت كاتالينا روسيا (1729 ـ 1796)، هذه الأميرةُ الألمانية ـ التي تزوَّجت وهي شابّة جدّاً من الدوق بِدرو (بطرس) وريث العرش الروسي، الرجل القبيح، الأكول، الجبان، العنيف، والأبله بما فيه الكفاية ـ عثرت على الطريقة التي تترمّل بها وهي شابّة، بمساعدة خمسة ضبّاط وسيمين من الجيش، هم الأخوة أورلوف. وبتحوّلها إلى إمبراطورة روسيا حكمت نصف قرن بقبضة حديدية. كانت تتكلّم أربعَ لغات، ودعمت الفنانين والمثقفين الأوروبيين، الذين تبادلت مع بعضهم رسائل كثيرة، مع أنّها لم تكن تقبل في مملكتها أيّاً من الأفكار الحديثة التي ناصرتها في الخارج. كان لها كثير من العشاق الرسميين ـ من بينهم بوتمكين الشهير، العبقري السياسي والنابغة الخفي الحقيقي خلف العرش ـ ورفاق ليل لا يُحصون لم يُسجّل التاريخُ أسماءهم. تتهمها الأسطورة بأنّها لم تكن ترتوي في الفراش، ووصل بها الأمرُ حدَّ النوم مع حصان، فقد صمّمت له بنفسها طقماً يعلّقونها منه إلى الحيوان، لكن يخطر لي أنَّ هذا ليس أكثر من إشاعة سيئة القصد. كانت تتمتَّعُ بحيوية عجيبة وصحّة جيّدة، فقد بقيت حتى آخر سنة من حياتها التي بلغت سبعاً وستين سنة تستيقظ للعمل في الخامسة صباحاً، وتفيض عنها الحيوية حتى ساعة متأخرة من الليل لتلهو مع مفضّلها المناوب. كان طعام إفطارها الشاي بالفودكا مع *العجّة* والكافيار.

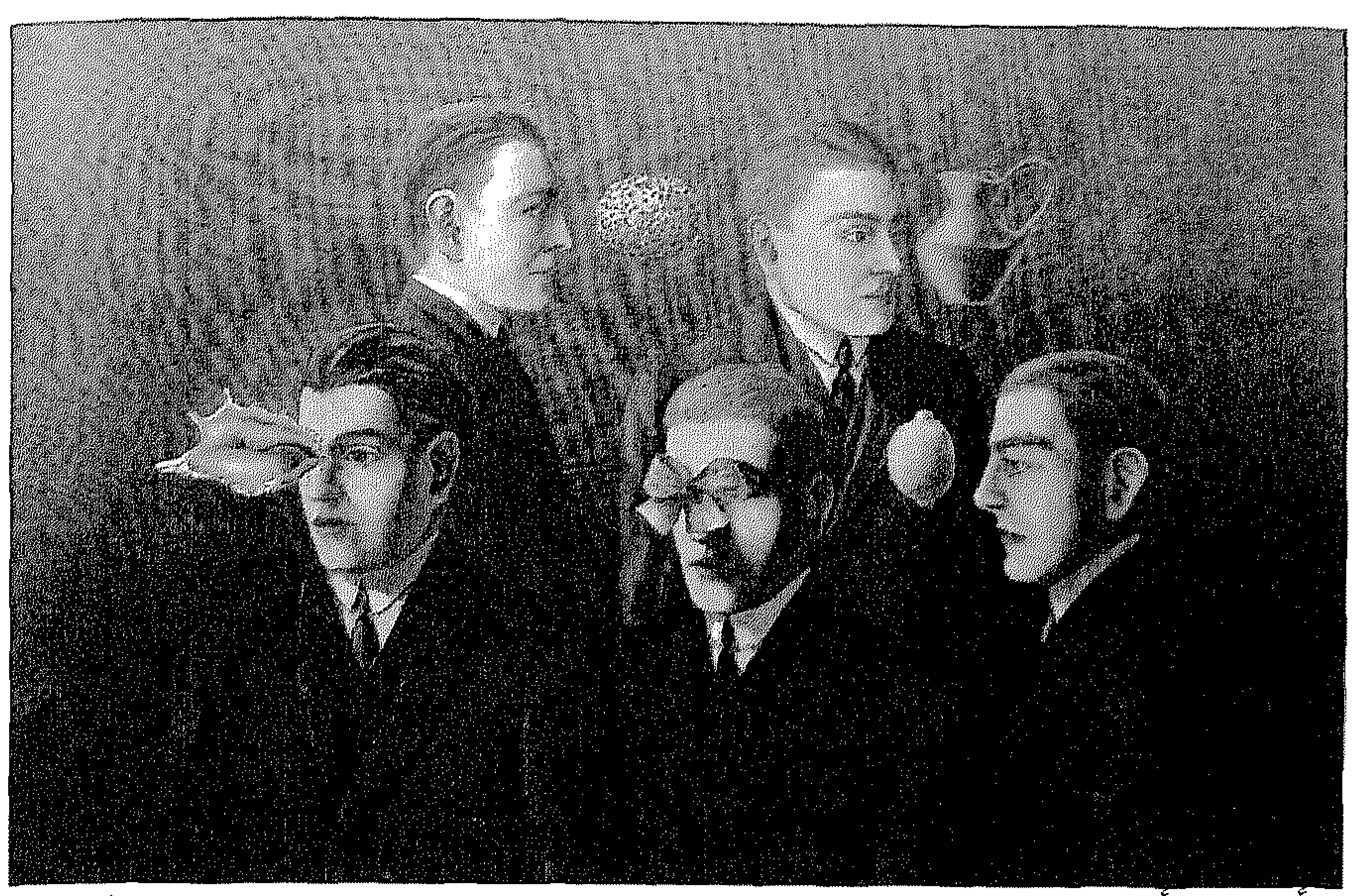
يمكن لعجّة محضّرة تواً أن تكون نشيداً للروح لا يمكن مقارنته إلاّ بصوت ناي فقير هنديّ تصعد أمامه الأفعى من السلّة عموديّةً وقويّة. رأيتُ في شوارع الهند ومن مسافة حذرة عدداً من الحواة، وفكّرت دائماً أنّه إذا كانت لديهم هذه القوّة مع الأفعى، فما الذي لا يستطيعون رفعه بموسيقاهم؟ ربّما لهذا السبب يدفع لهم السياحُ الطاعنون في السنّ إكراميَّةً خاصّة كي يعزفوا لهم على الناي. (لا أدري لماذا يذكّرني هذا بمنارة سان فرانسيسكو. ففي كلّ مرّة يُعلنون فيها عن وجود ضباب، يكون هناك زوّارٌ ذكور يقتربون من المنارة، لأنّهم حين يُطلقون الصفير الحزين لتحذير البواخر من الخطر، يوقِظُ هذا الاهتزاز غرائزهم الغرامية.) لكن لنعُد إلى العجة الأفروديتية التامة.

عجّة الإمبراطورة

يتطلّب صحنُ عجّةٍ لشخصين خمسَ بيضات وضعتها دجاجةٌ عذراء حديثاً، نصفَ فنجان كافيار *بلوغا*، يؤتى به إن أمكن من بحر البلطيق، أربعَ شرائح رقيقة وريّانة من سلمون النرويج المدخّن، زبدة ريفية طازجة، بصلاً أخضر مفروماً، ملحاً، فلفلاً أسودَ وملعقتي كريما حامضة وخبزاً محمّصاً طبعاً. تكسر البيضات بنعومة في وعاءٍ خزفيّ رقيق ـ للأناقة وليس لأيٍّ سببٍ آخر ـ وتُخْفَقُ قليلاً بالملح والفلفل الأسود. تُحمّى الزبدةُ في المقلاة المقدّسة عند كلّ طبّاخٍ جيّد، وحين تبدأ باكتساب لونِ البشرة الكاريبية يُسكب البيض فوقها. وحين تصبح العجّةُ نصف ناضجة من الأسفل، تُرفَع بنعومةٍ مُطلَقَةٍ، ويُهمَسُ لها لإقناعها، لأنّها إذا عنِّفت فقدت استعدادها الساحر، ثم يُوضعِ في داخلها البصل المفروم والسلمون وتُطوى مثل كتاب. يحرّكُ الخبراء المقلاة في ذهابٍ وإيابِ راقصٍ مدوِّخ كي لا تلتصقَ أبداً، ثمّ وبضربة معصم فظّة تقذَفُ في الهواء وتُلْتَقَط مقلوبة، وبذلك تكتسب لون الذهب من الجانبين، لكنّني في كلِّ مرّة أفعل ذلك تسقطُ على رأسي. هذه البهلوانيات



«غرفة الاستماع» ـــــــــــــــــــــــــــ رينيه ماغريت



«أشياء مألوفة» ——— رينيه ماغريت

«في المطبخ» ——— أنطونيو لوبيز غارسيا

محض استعراضات فما يهمّ في صنع العجّة كما في ممارسة الحبّ هو اللطف أكثر من التقنية. قدّميها في أجمل أطباق تحصلين عليها، ومسخَّنةً مُسبَقاً في الفرنِ. ضعي فوقها الكافيار والخبزَ المحمَّص توّاً والكريما الحامِضة جانباً. هذا هو الإفطار الذي يُنصَح به للاستمرار بالتحابب دون هدنة بقيّةَ النهار بعد ليلةِ حبٍّ.

ثمار ممنوعة

يتخذُ الجنسُ الفمّي في الأدب الإيروسي أسماءَ ثمارٍ ممنوعة أحياناً، لكنّنا لسنا بصدد تحليل عدم مناسبة اللغة وتفاهتها. يكفي أن ننصح بثمار تُعتَبَرُ أفروديتية رائعة، سواء كانت ممنوعة أو مسموحة، وسنعدِّدها لمجرَّد الحرص التزويقي.

اللوز: انبثق اللوز حسب الأسطورة من فرج الإلهة سيبلِس، ولا أظنّ هذا يسبّب الذعر. اللوز والحليب والعسل ألا تُذكّر بألف ليلة وليلة ونشيد الإنشاد؟ إنه يُقرن بِالوَله والخصوبة، وهو من أكثر عناصر الحلوى العربية شهوانية. يُستَخدَمُ في إيطاليا كدواء ومحرّض غرامي، ربَّما من هنا جاءت عادة تقديمه قبل الطعام كمرافقٍ للكوكتيل. نكهته نافذة وحادة وأحياناً مرّة قليلاً، يُعتقد أنّها تُثير النساءَ، ولذلك تُستخدَم بمتعة في الكريم والصابون وغسولات التدليك.

الأفوكاتو: يُعتبَر في بعض المناطِقِ خضاراً، لكنّه في الحقيقة ثمر. كان يُسميه الأثتيكيون «أهواكاتْلْ» ويعني الخصية. ومع ذلك فهو ثمرة «أنثوية»، ذو نسيج ناعمٍ وطعمٍ رقيق، يُثيرُ الشهوانية لدى النساء أكثر مما لدى الرجال. حملَه إلى أوروبا المحتلّون الإسبان، الذين أخذوا على عاتقهم نشر شهرته كمهيّجٍ إلى حدٍّ أنّ الرهبان الكاثوليك منعوه على أبناء رعيتهم في كرسي الاعتراف. يحتوي على كميّة كبيرة من الحريرات، لذلك أُفضِّل استخدامه لتزيين

الأطباق، لمسكَرة التجميل ولبعض الألعاب الشقيّة.

الموز: يقرن بالقدرة الإيروسية في التانترا، وهو الرمز الذكري بامتياز، مع أنّني لا أدري من هو الرجل الذي يرغب بعضوه أصفرَ ومرقّطاً، وأعتقد أنّه لا يملك من الأفروديتية غير شكله، لكن هذا أفضل من لا شيء...

جوز الهند: يعتقدون في الهند أنَّه يزيد كميّةَ المني ويحسِّنُ نوعيّتَهُ، ويشفي من أمراض المسالك البولية. ويعزى للشراب المصنوع من حليب جوز الهند والعسل وبعض التوابل القدرة على التهييج، لكن قد تكون التوابلُ هي المسؤولة عن هذا التأثير وليس جوز الهند.

البلح: يحتوي على كميّات كبيرة من الفيتامينات والحريرات، فقبضة منه تعادل وجبة كاملة، يمنح الطاقةَ ويزيد القدرة الجنسية عند الرجل والغنجَ عند النساء، وهي أسباب أكثر من كافية لجعله وجبة في شمال أفريقيا والشرق الأوسط، حيث لا يخلو منه خِرج قوافل الجمال في الصحراء. يُحضَّرُ من نسغ رأس الشجرة المخمّر مشروبٌ أفروديتي يسمّى نبيذ النخيل.

الدراق والمشمش: ربّما كانا أكثر الثمار شهوانيّةً نظراً لطيب عرفهما اللذيذ، نسيجهما الناعم والماوي ولونهما، وهما تمثيل فصيح للأجزاء الحميمة الأنثوية. أصل الدرّاق من الصين، التي يُزرع فيها منذ أكثر من ألفي سنة. وكان شكسبير على معرفة بشهرته، إذ تستخدمه الجنياتُ في *حلم ليلةِ صيف* كأفروديتيّ.

الخوخ: يُستخدمُ في الفنِّ الصيني مثلَ الدرّاق كرمزٍ للأعضاء الحميمة عند المرأة.

ومع أنّني نسيتُها

مازلت آكلُ الخوخَ

حبّةً بعد أخرى...

هايكو لـ جيمس تبتون

الفريز والعوسج الجُوّي: حُلمات ثمرية رقيقة تدعو في اللغة الإيروسية إلى الحبّ. وهي المتمّم المثالي للشمبانيا في طقوس بيوت الدعارة، كما كانت تقول باولينا بونابرت.

الرمّان: وصل إلى أوروبا مع الفتح العربي. تُعزى إليه في بعض الطقوس الإيروسية العربية فضائل أفروديتية ويُقرَن باحتفالات الخصوبة، من هنا جاءت عادة استخدام حبّ الرمان في الأعراس تماماً كما يُستخدَم الأرزُّ في الغرب. ومثّلَ في اليونان الثمرة الاحتفالية في الطقوس الديونيزيوسية إلى جانب العنب والتين.

التين: شكّلَ في اليونان القديمة واحداً من الأغذية المُقدّسَة المقرونة بالخصوبة والحبّ المادّي. كان يُهدى في الصين إلى العروسين، ويعتبر في أوروبا أفروديتياً نظراً لشكله ولونه، يُطلقون في بعض المناطق اسم التين على الفرج، وفي أخرى على المثليين الذكور.

المانغا: مثلها مثل الكثير من الثمار الاستوائية نافذة اللون والطعم. يشكّل شحمها البرتقالي اللون الغنيّ بالفيتامينات ركيزةَ الكثير من الأطباق في آسيا وبولينيزيا، حيثُ تُعتَبَرُ غذاءً ذكوريّاً، نظراً لشكلها الذي يشبه الخصية، وهو ربط مبالَغٌ فيه نظراً لحجم المانغا.

التفاح: وهو رمز الإغواء.

وأوصى الربُّ الإلهُ آدَمَ قائلاً من جميع شجر الجنّةِ تأكلُ أكلاً. وأمّا شجرةُ معرفة الخيرِ والشرِّ فلا تأكلُ منها. لأنّك يومَ تأكلُ منها تموتُ موتاً.
تكوين 2:16 ـ 17

لكنَّ الأفعى أقنعت المرأة، وهذه أقنعت رفيقَها فأكلا منها، وبدأت مشاكل الزوجين البشريين. ومع ذلك لا يقول الكتاب المقدّس إنّ الثمرةَ كانت تفاحة. يُفترَض أنّ آباء الكنيسة ـ العزّاب ومبغضي النساء ـ اختاروا التفاحة كثمرة ممنوعة، لأنّها حين تُقطعُ إلى

نصفين تظهر البذور مصفوفة على شكل فرج، وهو جزء من تشريحها الذي استخدمته حواء الشريرة لإغواء آدمَ الطيِّب. بعد ذلك التاريخ غنّت سالومِت سُليمانَ.

أسنِدوني بأقراصِ الزبيب، أنعِشوني بالتفاحِ فإنّني مريضةٌ حبّاً. نشيد الإنشاد 5:2

في جميع الأحوال شهرةُ التفاح في نقاشات الحبّ كونيةٌ. وكان يُستخدم في كثير من المستحضرات السحرية والمشروبات والسحر. مشروبات التفاح الكحولية مثل الكالبادو والسيدرا محرِّضة ويُعتقَد أنّها تُجدِّدُ الشباب.

السفرجل: هو إلى جانب التفاح والرمان الثمرة التي ترمز إلى أفروديت، إلهة النشوة الجنسية والشباب.

الإجاص: إنَّه المفضَّل في الفنّ الإيروسي نظراً لشكله الشبيه بجسد الأنثى وهو يحتوي على الفيتامينات واليود. إن سلطة شرائح الإجاص الرقيقة مع الجرجير الطازج والجوز المقشور طريقة مهمّة لبداية عشاء حميم، لأنّه يمكن بين أشياء أخرى أن يؤكَل بالأصابع وله نكهة طيّبة.

العنب: ما من حفلة ماجنة تتطلّع إلى أن تكون كذلك يمكنها أن تخلو من العنب، الثمرة المقرونة باللذّة، والخصوبة، وديونيزيوس، وبرياب، وباخوس وبكلّ إلهٍ سعيد وُجد في جميع التقاليد، لأنّ النبيذ يُصنع من العنب وكلّ محاولة مجون دون نبيذٍ هي انزعاجٌ جماعي.

الفستق الحلبي: ثمرة صغيرة شعبيّة جدّاً في جميع أنحاء آسيا، ذُكر في الكتاب المقدّس وفي الكتابات الفارسية والعربية. كانت نساءُ الحريم يستهلكنه بإصرار في صنع حلوى العسل الأسود للحفاظ على أشكالهنّ الدائرية وغمازاتهنّ المرغوبة في ذلك الوقت، والتي صارت في أيامنا هذه محض شحم وترهل.

أعرفُ ما أنت مفكّر به، أيها القارئ أو القارئة الغيرية: لماذا هذه اللائحة اللامتناهية؟ ألا تستطيعين أن تختصريها بـ إلى آخره.

لا، لا أستطيع. أنت تستطيعين أن تقفزي فوقها إذا كنت قد قرَّرت ذلك، لكنّ الصرامة العلمية تجبرني على الاستطراد. وإذا ما نُشِر هذا الكتاب ذات يوم فإنّني أتطلّع لأن أبلغ شهرة أوّل كاتبة عالمية عن الأشياء الأفروديتية. سيأتون من جميع أصقاع الأرض ليستشيروني، وإذا ما ترمّلتُ فلن ينقصني متطلّعون.

أفروديتيات أخرى لذيذة

القهوة (القهوة العربية، القهوة الليبرية، القهوة الصحيحة): كان يجب أن تُذكر بين الأعشاب والتوابل، لكنّني أعتبر أنها مثل الشوكولا تستحقّ فصلاً خاصّاً. وهي مُثيرة بالكافئين المادّة القلوية ذات التأثير الجبّار، لذلك لا يتذوّقها المورمونيون الذين لا يشربون الكحول أيضاً. بالمقابل هي أساسيّة في كثير من البلاد الإسلامية، وخاصّة بين العرب، حيث يحرِّمُ القرآنُ الكحول ومهيّجات أخرى. بالنسبة لنا نحن الذين نعاني من هذه الرذيلة لا نستطيع أن نبدأ الحياة قبل الجرعة الصباحية. القيمة الأفروديتية للقهوة مشكوك بأمرها. وصل التعصّب في الولايات المتحدة الأمريكية إلى حدّ أنّهم ينتجون باضطراد عربات ضخمة تبيع الاكسبرس في كلِّ زاوية، لكنّ الشهوة الجنسية عند هذا الشعب ليست ملحوظة بشكل ملفت للنظر. والتعامل مع القهوة صار معقداً، حتى أن لغةً خاصّة قد تطورت في هذا المجال شبيهة بلغة الأزهار القديمة. المفضّل عندي هو (Cap - grande - decaf - soy - non - fat - wet - cin - choc). الاسم الذي يرتل دفعة واحدة، ويعني كابوتشينو خالٍ من الكافئين، نصف رغوة ونصف حليب صويا خالية الدسم، بالقرفة والشوكولا. بالطبع هذا بالنسبة للإيطاليين مبدعي الكابوتشينو إلحاد.

الشاي: عُرِف في الهند والصين قبل المسيح بقرون عدّة، في البداية كدواء، ثمَّ كمشروبٍ مُرطِّب، لكنّه لم يصل إلى أوروبا إلا

عندما جاء به الهولنديون في بداية القرن السابع عشر. صار في القرن الثامن عشر مشروباً عاديّاً في إنكلترا، حيث بدأ توماس توينينغ بيعَهُ بالوزن. إن توينينغ لندن وعادة شرب الشاي في الخامسة مساءً ما زالت موجودة حتى الآن في ذلك البلد. في عام 1773 ألقى المستوطنون في أمريكا الشمالية حمولات من الشاي إلى البحر احتجاجاً على الضرائب وغياب الضمانات السياسيّة، بادئين بذلك حربَ استقلال الولايات المتحدة ضدَّ إنكلترا. ومنذ ذلك الوقت والأمريكيون الشماليون يشربون الشايَ قليلاً (ويفضّلونه مُثلّجاً). يُزرع بشكلٍ رئيسيّ في المناطق الحارة والرطبة في آسيا، وتوجدُ منه أنواع كثيرة، وقدرته الأفروديتية تتعلّق بإيمان المستهلك. الشاي بالتوابل والحليب وكثير من السكّر المعروف «بالتشاي» شعبيّ جداً في الهند، بينما يُشربُ في روسيا (في الكأس وليس في الفنجان أبداً) مع الليمون والسكّر، ومع دفقة براندي في الشتاء. يُعتبر طقسُ الشاي المهذّب في اليابان «تشانويو» فنّاً معبّراً وطريقة للتأمل حسب مبادئ زِن: انسجام، احترام، نقاء وسكينة. هذه المبادئ الأربعة المناقضة ظاهرياً للحسّية، يمكن أن يصل بها الأمر لتصبح جوهرها، لكنها تتطلّب قطعَ طريقِ الحواسِّ كاملاً مرّتين.

الشوكولا (تيوبروما، التي تعني «فاكهة الآلهة»): من قال إنّ الشوكولا ليست إحدى المغذيات الأساسية في النظام الغذائي الإنساني؟ إنها تبدو لي أكثر تغذية من الفاصولياء والقنّبيط الشتوي على سبيل ذكر بعضها. كانت مشروب الأثتيكيين المقدّس، وكانت تُقرن بإلهة الخصوبة كسوتشيكِتزال، ولم يكن يتناولها إلاّ النبلاء. جرّبها مستعمِرُ المكسيك الوحشي هِرنان كورتِس في بلاط الإمبراطور موكْتزوما، وأدخلها بعد ذلك بقليل إلى إسبانيا، حيث وصلت شهرة أفروديتيتها حدَّ أنّ النساء صرنَ يشربنها خلسةً. إنّها إدمانية ومثيرة كالقهوة - تحتوي على مادّة تيوبرومين القلوية - كما تُعزى إليها الرمزية في الغزل الرومانسي. من هي المرأة التي

لم تر دفاعاتها تتهاوى أمام علبة شوكولا؟ ليس لطعمها الشعبيّ جدّاً في أوروبا وأمريكا التقدير ذاته في آسيا أو أفريقيا. في أحد أسفاري إلى أعماق الهند لم أستطع الحصول على شوكولا، وعانيت من الحرمان منها ما يجعلني أتفهّم الآن مأساةَ المدمنين على المخدّرات.

العسل: العسلُ شراب الإلهة أفروديت، كنز الأرض الذهبي، خلاصة روح الأزهار وعمل النحل، وقد ساهم في تحلية الحياة قبل اكتشاف السكّر بكثير. يرتبط طعمه وطيب رائحته بالأزهار التي امتصّت العاملاتُ المجنّحات رحيقَها. شهرته كأفروديتي واسعة: فالعرسان يذهبون في «شهر عسل»، وهو في ثقافات كثيرة جزء من احتفالات ومآدب الزواج. إنّ غناه بفيتامين «ب»، و «ث» وأملاح غبار الطلع تحرّض على إنتاج الهرمونات الجنسية. ينعش العاشقين المنهكين كثيراً، لأنَّ الجسمَ يمتصه في أدنى حدود الزمن. وكان ابن سينا الطبيب العربي الشهير، الذي بقيت وصفاته تستعمل لقرون عدّة خلال العصور الوسطى، ينصح بالعسل والزنجبيل للضعف الجنسي. يستخدم في تحضير الحلويات الشهوانيّة مخلوطاً بالجوز وجوز الهند، حليب الناقة أو الماعز، البيض والتوابل، إلخ. يعتقد أنّ لعاب الحوريات العين في الجنّة والإفرازات الأنثوية خلال بعض أيام الحيض لها طعم العسل. وكان أتيلا الذي اعتقد اعتقاداً جازماً بقدرته التهييجية قد شرب من ماء العسل يوم عرسه فمات، ليسعد أعداؤه وربّما عروسه، بسكتة قلبية. ينشد الملك سليمان حبيبته قائلاً:

شفتاكِ يا عروسُ تقطران شهداً،

تحت لسانِك عسلٌ

ولبنٌ ورائحة ثيابك كرائحة لبنان.

نشيد الإنشاد 11:4

وإذا لم يكن قد خطر لك بعد فإليكِ هذه المعلومة: العسل الفاتر على الجسد صالح لكثير من الألعاب الإيروسية. كانت كليوباترا تُحَضِّر خليطاً من العسل واللوز المسحوق لتجميل بشرتها. وقد سَمِن يوليوس قيصر ومارك أنطونيو بجانبها، ليس لأنّهما غادرا حياة الثكنات القاسية إلى قصور مصر الفاترة، وإنّما لأنّهما أدمنا لعقَ عُقْبة الكأس الحميمة لهذه الملكة الساحرة.

المطبخ الجديد

آخر صرعة مطبخية هي المطبخ الجديد، الذي ليس فيه من الجديد إلاّ القليل، لأنّ المكوّنات هي ذاتها منذ البداية، لكن بتركيبات أكثر عرقيّة، كما عرّفه لي أحد معلمي المطابخ في نيويورك. أعتقد أنّه كان يشير إلى التأثيرات الآسيوية والأمريكية اللاتينية، المجهولة حتى وقتٍ قصير في أوروبا وأمريكا الشمالية. وهي صحون أخفّ وأقل حريرات وشحوماً، وكمياتها أقلّ أيضاً مع أنّها تُكلّف أكثر لأنّها تتطلّب زخرفةً. في الصحون المزخرفة جدّاً أدخل أحدٌ ما أصابعَهُ، كما تقولُ أُميّ. لو قدّمنا صحون المطبخ الجديد في بيوتنا لتولّد لدينا انطباعٌ بأنّ الطعامَ لم يكفِ. لا أَثِقُ بهذه المطاعم الجديدة التي يقدّم فيها النادِلُ ـ وهو رياضي في أُذنيه أقراط قرصان ويعلو يديه الوشم ـ نفسَه إليَّ باسمه التعميدي، ويُعاملني وكأنّني سأبيعه كتاباً مقدّساً. بالتأكيد سيقدّمون إليّ هناك صحون المطبخ الجديد. إذا لم تُتَح لي فرصة الهرب تصدّيت لوجبة يومٍ كبيرة، حيث يوصفُ كلُّ صحنٍ بلغةٍ هاوي نقدٍ أدبيّ مفتعلة. أختارُ بشكل عامٍ أرخصها، بأملِ أن تكون أبسطها أيضاً، لكنّهم يقدّمون إليّ دائماً اختراعات رجلٍ ذهانيّ. وحين أرفع عن سمكتي المتواضعة، التي تأتيني مموّهةً بقبّعة أهدابَ جزرة، وأوراق كرفس، ونوريات أزهار ووشاح بصل، لا يبقى إلا قليل من التروتة. يسبب لي تخريبُ هذا العمل الفنّي الحزنَ، وإذا ما قرّرتُ أخيراً غرزَ الشوكة فيه تفكّك كلّ شيء وحطّت فجلةٌ على شكل نحلةٍ في حضني. وهكذا أبقى يسيطرُ

عليّ إحساسٌ بأنّني لم آكل كفايةً وأنّني دفعتُ ثمناً غالياً. ليس الحال كما في المطاعم الباسكية أو مطاعم الوجبات المكسيكية الخفيفة، حيث يُبشم المرءُ بسعر مقبول لأربعة أو خمسة أيّام. قد يكون المطبخ الجديد مهمّاً، لكنّني أُفضِّلُ فيما يخصّ الطعام ـ والرجالَ أيضاً ـ مذاقاتٍ قويّةً، ومظاهرَ أكثر بساطةً، مثل سمكة رصينة لا تخجل من عريها. طبعاً على أن تكون ميتة. ترعبني الأغذية التي تتحرّك؛ لذلك أتحاشى الهلام (الجيلاتين) والمحار، لكنها نزوة عليّ أن أواجهها: كثير من حيوانات الوصفات الأفروديتية تصل إلى المائدة ولم تكد يُغمى عليها بعد. قدّموا لي ذات مرّة في مطعم اسكندينافي نوعاً من الأفعى البحرية ـ أنقليس، وأظنّ أنَّ اسمها كان التعيسة ـ تعرّضتْ حين حاولت أن أُعمِل السكين فيها لنوبة صرعٍ بسيطة. أُفلتت منّي صرخة، والنادل الذي كان يصبُّ النبيذ أفلتَ الزّجاجةَ. الشيء المثالي هو أن يكون الحيوان ميتاً تماماً، ورجاءً لا أريده بعينين حتى ولو كانتا مغمضتين. ما من شيءٍ مريع مثل نظرة حيوان كاملٍ متوسّلة في صينية. إذا كانوا قد تعبوا بقتله فلماذا لا يقطعون رأسه أيضاً؟

مأخذي على البندورة المُحوّلة إلى وردة، والبطاطا إلى البلبل، وتَوْرِيات المطبخ الجديد الأخرى، لا يعني أنّني أميل إلى الأطباق التي لها شكل زنزانة سجين كصحون المدارس الإنكليزية، حيث اكتسبتُ معدة رواقية ما زالت تميّزني، أو أنّني أُفضّل زخارف المطبخ الشعبي الفظّة. فهذه الخنازير الصغيرة المشوية في إسبانيا وتفاحة في فمها وعرق بقدونس في مؤخرتها تستحقّ أن نصلي لأجلها. تكفي خطيئة قتل الحيوانات، ولا حاجة لإهانتها أكثر.

الجبن

الجبن هو الحليب بالبكتيريا وكلِّ الأوهام الأخرى. والمرّة الأولى التي رأيتهم يصنعون فيها الجبنَ كانت في عنبرٍ وسخ ضمن مزرعةٍ بفنزويلا ساخن كالصحراء، حيث تنتظر ستُّ بقراتٍ شاردة دورَها كي تُحلَبَ، بينما تجترّ العشب وتبعِدُ الذبابَ بذيلها. كان قسم من الحليب مخصّصاً لما يُسمّى جيّداً «الجبن اليدوي» يُخلط بالروبة فتُضاعف الحرارةُ البكتيريات، وما أن يتخثر الحليب حتى يُصفّى بمصفاة كبيرة، ويذهب المصل مباشرةً إلى القذارة التي تبقى مكانَها، وهذا ما كان يُفسّر الرائحةَ التي لم تكن مجرَّد رائحة روث بقر، ليمضي ما تبقى إلى أطشات دائرية، حيث يغوص السيد ماوريثيو، الخلاسي العملاق بجذعه العاري، وهو يتصبَّبُ عرقاً ويُغنّي، بذراعه حتى إبطه ويحرّكه بإتقان. السيّد ماوريثيو، صانع الجبن الماهر العظيم، كان يملك مذياعاً يعمل على المولّدة الكهربائية، ومؤشره مثبت على محطّة تدلُّه أغاني الخوربو(*) والصلصات والطباخات فيها على الزمن الذي سيتحوّل فيه الرائب إلى جبنٍ، وكان المقياس من الدقّة بحيث تأتي النتيجة مطابقة دائماً. زرتُ بعدها مجابن صناعية مؤتمتة، حيث النظافة تعادل نظافة غرفة عمليات، وللإسطبلات رائحة غابة صنوبر، وأُعطيت البقرات من الهرمونات حتى صار خوارُها صوتاً نديّاً (سوبرانو)؛ والواحدة

(*) أغاني وموسيقى فنزويلية.

منها تنتج من الحليب ما يكفي لملء مغطسَ حمام كليوباترة الشهير، ومع ذلك لم تبدُ لي أجبانها بتمام ولا بلذّة أجبان السيّد ماوريثيو تلك. فالرجل كان يصنع أقراصاً يتركها ترقد في الظلّ لتصبح بعد ساعاتٍ جاهزة للبيع والاستهلاك. كنّا وبعد أن ننتزع منه الذباب الملتصق بسطحه نأكله مع الكاتشابا، وهي عجّةِ الذرة الساخنة التي كانت تُرفع ساعتئذٍ عن الجمر. إنّها واحدة من ألطف ذكرياتي من مرحلة المهاجِرة العصيبة تلك إلى أرضٍ غريبة. ولا بدَّ أن ذلك الجبن اليدوي كان أفروديتياً، إذ يكفي أن أستحضر طعمَهُ الناعم، والعرق يقطر من ذراعي السيّد ماوريثيو المفتولين اللذين لملكٍ أفريقي، كي أشعر في نفسي بدوافع الزنا.

هناك أجبانٌ لكلِّ الأذواق، فالطعم ودرجة الكثافة لا متناهيان، ومن المحال تعدادها جميعاً، فلكلّ منطقة أجبانها المفضّلة. في سويسرا يؤكَلُ أفضل غروييير وإمِنتال، وفي إيطاليا البارمي والغورغونثول، والغودا في هولاندا. ارتكب أخي بانتشو في طفولته شراهة رعناء، إذ قشّر قرص جبن غودا ذا حجم جيّد كما لو أنه تفاحة والتهمه بصبر حتى آخر أثر منه؛ اعتقدنا أنّه سيموت من عسر الهضم الحتميّ، لكنّه عاش خمسين عاماً بصحّة كاملة. قليلة هي الذكريات الملوّنة والحسّيّة التي أملكها مثل ذكرى سوق الجبن والأزهار في موسم التوليب في أمستردام... يشتهر في إنكلترا جبن الشيدر والستيلتون بعروقه الرمادية والخضراء، حيث يقدّم بالملعقة بدءاً من وسطه اللذيذ مع كأسٍ من نبيذ الشيري. وفي فرنسا تُنتِجُ كلُّ مقاطعةٍ تنويعاً مهمّاً من الأجبان اللذيذة، وما من وجبة تعتبر نفسها كذلك يمكنها أن تنتهي دون صينية فيها عدّة أنواع منها، إذ تُقدَّم قبل العُقْبة، مع أفضل نبيذٍ أحمر قويّ وفوّاح في البيت. تتأخرُ بعضُ الأنواع مثل الغروييير ثلاثة أو أربعة أشهر حتى تصل إلى نقطة نضجها، وتتعلّق نوعيتها بتوزيع الثقوب المنتظمة فيها. يختار العارفُ جبنَ البِري اليومي بجسّه وكأنّه فاكهة، وجبن كامامبِرْث بشمٍّ رائحته، التي تدلُّ على نضجه. وقد اخترعت هذا الجبن فلاّحةٌ فرنسية في القرن الثامن عشر، يتصدَّرُ تمثالها قرية كامامْبِرْث.

جدّي الذي جُنَّ بهذا الجبن ومنعه عنه طبيبه كان يشتريه خِلسةً ويخبّئه في خزانة ملابسه، فتثير رائحته الغثيان مما يجعل من غير الممكن دخول غرفته.

يُعتقَد أن الأجبان الجافّة، ذات الطعم القويّ، مثل البارميّ أكثر تهييجاً، لكن، بعض الناعم منها مثل جبن الماعز والموتزارِلا له شهرة مشابهة. وعلى ذكر البارمي والموتزارِلا فهما المكوِّنان الأساسيان لأيّة بيتزا جيّدة، وهذه هي لحظة النصحِ بها لمن يرغبون بردفين شهوانيين لفتاة من فتيات روبنز أو بوتِرو. قمتُ في بداية عقد السبعينات في تشيلي بأنّ اقتحمت المسرح لفترة قصيرة بزوجٍ من الكوميديات الموسيقية. الأولى هي *المرايا السبع*، وكان تحتَ تصرّفي أجساد باليه لعددٍ من النساء الجميلات، الشابات والبدينات، اللواتي وعلى طريقة الكورال الإغريقي كنّ يحكين القَصَصَ بين الرقصات والضحك. كانت مرحلة تويجي Twiggy، تلك الموديل الانكليزية التي كان لها مظهر من خرجت حيّةً من معسكرات الاعتقال، وتظهر على أغلفة مجلات الموضة بساقيها المحزنتين وقدميها الهزيلتين ووجهها الذي لجائعة. وقد تحوّلت في واحدة من تلك الانحرافات التاريخية إلى النموذج الأنثوي المثالي لذلك العقد من السنين، ولم تبقَ امرأة لم تتطلّع لأن تُصبح دودةً مخنثةً مثل تويجي الشهيرة. تحوَّلت بديناتُ المرايا السبع إلى تحدٍّ للجمال، ومديح للوفرة. عرفتُ هذا من عددٍ لا يُحصى من المشاهدين الذين ذهبوا عدّة مرّاتٍ إلى المسرح لا لشيء إلاّ للتصفيق لبدينات الكورال. كان على هؤلاء النسوة اللواتي أدركن الحجمَ القياسي، بفضل أسنانهن الجيّدة وحياتهنَّ المستقرة، أن يتجاوزن العشاء كلَّ ليلة، وينطنطن على الخشبة ساعتين مثل اليعاسيب. وكانت النتيجة أنّ وزنهنّ بدأ يهبط بطريقة مُقلقة. أنقذَ المُخرجُ المسرحية من الكارثة واضعاً إعلاناً في لوحة الإعلانات: «يرجى ألاّ تحضروا أزهاراً للبدينات. أحضروا بيتزا». إذا اعتبرنا أنّ مكوِّن الجبن الوحيد هو الحليب، فلن يكون فيه أيّ شيءٍ أفروديتي، لكنّه حين يُرافَق بخبز، ونبيذٍ وحوارٍ لطيف، فالتأثير يصبح كأنّه أفروديتي.

لو لم يكن حقيقة...

الكمأة، اللذّة النادرة، هي في الحقيقة فطور تافهة تشمّها وتنبشها الخنازير والكلاب. يولّدُ الإفراطُ بتناولها، حسب علماء قدماء، الكآبةَ. لكنّها من الندرة والقيمة وبؤس الكميّة المقدّمة بحيث أنّه ما من أحدٍ يمكنه أن يتسمّم بها، وبالمقابِلِ تكفي نفحة من طيبها الكثيف للانتصار على البشمِ في الحبّ والنهوض بالأعضاء الدائخة ببساطةٍ. لا يمكنُ زراعتها، وهي تنمو وفقاً لقوانين نباتيّة غامضة، تحدِّدُ الحجم واللون والنكهة. وفي كلّ مرّة تتقلّص البراري الصالحة لنموّ الكمأة أكثر، حتى أدركَ سعرُها سعر الكافيار والذهب. وبصدد الذهب، هل كنتِ تعلمين أنه في مدنٍ مثل هونغ كونغ يمكن شرب قهوة الاكسبرس مع مسحوق الذهب؟ في ساحة سان ماركوس في البندقية يمكن أن تُكلّف السعر ذاته دون ذهب. مدام دو بِرّي، مركيز دو ساد، ولويس الرابع عشر كانوا يستهلكون الكمأة بإيمانٍ جازم بفضائله الحميمة، وراسبوتين كان يصفها على عماها لكثافة الدم وتقوية العرق. تقول وصفة من أيّام آل بورجيا:

تناول كمأةً نظيفة من الترابِ والغائط، وخفّف من رائحتها بحكّها بزيت فوّاح، ثم لفّها في شريحة من شحم الخنزير وعرِّضها للحرارة إلى أن تُطلق الكمأة، بعد ذوبان الشحم، جوهرَها.

كان نابليون يأكلها قبل أن يواجه جوزفين في معارك الحب في غرفة نومه الإمبراطورية، التي من نافل القول إنّه كان يخرج

منها مهزوماً دائماً... اكتشف العلماء ـ أتساءل كيف تخطر لهم مثل هذه البحوث؟ ـ أنّ رائحة الفطر تنشّط غدّةً في الخنزير تنتج الفيرمونات ذاتها الموجودة في الكائن البشري حين يطرقها الحبّ. إنّها رائحة تعرّق بالثوم تذكّر بمترو نيويورك.

منذُ عدّة سنواتٍ دعوتُ للعشاء، مُغازِلاً فروراً، طبعاً بقصد إغوائه، وأجبرتني شهرته كطباخ جيّد على الاعتناء بالوجبة. فقرّرت أن عجّةً بالكمأة مرشوشة بسحابة من الكافيار الأحمر عند تقديمها (كان الرمادي منه بعيداً عن إمكاناتي) تشكّل دعوةً إيروسية جليّة، وكأنّني أقدّم إليه أزهاراً حمراء وكاماسوترا. بحثتُ عن كمأة في السماء والأرض، وحين عثرتُ عليها أخيراً لم تكفِ موازنتي، موازنة المهاجرة المتواضعة في أرض غريبة، لشرائها. عامل دكان المُشهيات، وهو إيطالي مهاجر مثلي نصحني بنسيانها.

ـ ولماذا لا تأخذي فطر كاليامبا بدلاً منها؟ ـ سألني وأنا أنظر بحرمان إلى تلك القطع السوداء الشبيهة ببعر الأرنب، لكنّها تلمع أمام عينيّ كالماس.

ـ ليس مثلها، الكمأة أفروديتية.

ـ ماذا؟

ـ شهوانيّة ـ قلتُ، كيلا أدخل في التفاصيل.

كان عليّ أن اخجل، لأنَّ الرجلَ خرج من وراء منصّته واقترب منّي بابتسامة غريبة. كان يتصوّر، كما أعتقد، أنّني مريضة شبقة، جاهزة لأن أفرك له مناطقه الجنسية بكمأته.

ـ رومانسية ـ قلت وأنا في كلّ مرّة أكثر خجلاً.

ـ هاه، لرجل؟ خطيبك أم زوجكِ؟

ـ نعم، هو كذلك...

وعلى الفور فقدت ابتسامته بريقها وصار متواطئاً. عاد إلى وراء المنصّة وملأ قارورة صغيرة مثل عبوات العطور.

ـ زيت زيتون بنكهة *الكمأة البيضاء* ـ أعلن بنبرة من يخرج آساً من كمّه ـ زيت زيتون بنكهة الكمأة ـ وَضّحَ.

وسارع على الفور بوضع بعض حبّات الزيتون الأسود في كيس بلاستيكي، مشيراً إلى أنّ عليَّ غسلها جيّداً كي يذهب طعمها، ثم أفرمها قطعاً صغيرةً وأغمرها لساعتين في زيت بنكهة الكمأة.

ـ رومانسية مثل الكمأة تماماً وأرخص منها بكثير ـ أكّد لي.

وهكذا فعلت. وخرجت العجّة رائعة. وحين تأكّد المغازل اللذيذ من الرائحة التي لايخطئها أحد، وسأل مندهشاً عما إذا كانت تلك القطع الصغيرة كمأة ومن أيِّ مكان شيطاني أتيتُ بها، قمت بإيماءة مبهمة فسّرها على أنها غنجٌ. التهم العجّة وهو ينظرُ إليّ خلسة وبأسارير مرتبكة، فبدا لي لا يُقاوَم، لكن الآن وأنا أنظر إلى الأمر بعين تجربة العمر، يبدو لي ذلك أقرب إلى المهزلة. ويسعدني أنّني قدّمتُ له زيتوناً. فشهرته كمغازل مفرطة في المبالغة مثل الكمأة.

وبما أنّنا نتكلّم عن زيت الزيتون بنكهة الكمأة فقد حانت اللحظة كي أُقدّم وصفتي، وصفة الحالات الطارئة. فمنذ أن بلغت السابعة عشرة وأنا متزوِّجة يومياً، باستثناء ثلاثة أشهر من اللهو والمرح بين طلاقي وزواجي الثاني. وهذا يعني أنّه كان أمامي 16.425 فرصة كي أخرج رجلاً من عقله. فإبداع هذا الحساء ليس مصادفة، بل حاجةٌ. إنّه حساء أفروديتي لا يخطئ، أحضِّره بعد شجار عنيف، كراية هدنة تسمح لي بالصلح دون إهانة زائدة. وخصمي يكفيه شمّ رائحته حتى يفهم الرسالة.

حساء المصالحة

المكوّنات:

فنجانا مرق (لحم، فروج أو خضار)

فنجان فطر طازَج

نصف فنجان فطر كاليامبا بورتوبِلي مفروم (أو ربع فنجان مجفّف)

نصف فنجان فطر كاليامبا بورثيني مفروم (أو ربع فنجان مجفّف)

سنّ ثوم

ثلاث ملاعق زيت زيتون بنكهة الكمأة

ربع فنجان نبيذ أوبورتو

ملعقتا كريما حامضة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

إذا لم أعثر على فطر الكاليامبا الطازج، فعليّ أن ألجأ إلى الجافّ منه، أبلّله في نصف فنجان من النبيذ الأحمر الجيّد حتى ينتفخ سعيداً، بينما أشربُ بقيّة النبيذ بهدوء. أهرس بعدها الثومَ لمجرَّدِ رغبتي بشمِّ أصابعي، فمن الممكن أن أستخدمه كلّه، وأقليه مع الكاليامبا والفطر بزيت الزيتون، أقلّبه لدقائق لم أعدّها، لكن لنقل خمس دقائق. أُضيف المرقَ، نبيذ أوبورتو، وزيت الزيتون بنكهة الكمأة، ليس كلّه، إذ أترك قطراتٍ منه لأضعها خلف أذنيّ، لا تنسَي أنّه أفروديتي. أتبّله بالملح والفلفل الأسود، وأطبخه على نارٍ هادئة في قدر مُغطى إلى أن يطرى الكاليامبا ويصير البيت برائحة الجنّة.

أخيراً أهرسه بالهاون، وهذا أقل ما في عملية طبخة من لا شاعرية، ومع ذلك لا بدّ منه. يجب أن يبقى سميكاً قليلاً، كأنّه طين، بنكهة تُسيلُ اللعاب وتستدعي إفرازات أخرى من إفرازات الجسد والروح. أرتدي أفضل ملابسي، أطلي أظافري بالأحمر، وأقدِّمُ الحساء مزخرفاً بالكريما الحامضة في صحون ساخنة.

روح النبيذ

روح الآلهة وعزاء الفانين، وهو مشروب له قدرة إبعاد الهموم عنا ومنحنا وإن كان مؤقّتاً رؤى الجنّة. لا يمكن إنكار القدرة الأفروديتية للنبيذ: فكميّات معتدلة منه توسّع الأوعية الدموية، وتحمل دماً أكثر إلى الأعضاء الجنسية وتطيل الاستثارة، ترفع المعنويات، ترخي وتُفرِحُ، وهي ثلاثة أشياء أساسية للمارسة الجيّدة ليس في السرير وحسب، بل على البيانو أيضاً. كنتُ أعتقد في شبابي البعيد أن النبيذَ الأبيض يُقدَّم نهاراً والنبيذ الأحمر ليلاً. حاول أحدٌ فيما بعد إنقاذي من جهلي وقدَّم لي روايته: النبيذُ الأبيض للنساء والأحمرُ للرجال، وهو إلحادٌ قادر على إصابة عالِم الخمور بالإغماء. فنحن نتكلّم عن فنّ قديم وشائك، ومن الكفر محاولة تلخيصه بجملتين. وقد كلّفني تعلّم بعض المبادئ الدنيا عقدين أو أكثر من عمري؛ بدايةً أعترفُ بجهلي، فشمّ الفلينة في المطاعم الغالية، ومضغ الرشفة الأولى مع إيماءة تركيز عميق، ثم إعادة الزجاجة بذريعة بعض الحموضة، يذهل دائماً صاحبها ويكسبني شيئاً من الاحترام. الحقيقة أنّ رأسي سيئ بالنسبة للمشروبات الروحية، إذ أبدأ مع الكأس الثاني بالتخفف من ثيابي والخروج قفزاً إلى الشارع. لم يكن الجانب النظري من هذا الفصل صعباً، وقد طلبت نصيحة بعض الخبراء، وراجعتُ بضعة عشر كتاباً، لكنّ الجانب العمليّ كلّفني أكثر من زكام. يعتقد جيراني بأنّني أنتمي إلى طائفة متفائلة من أنصار العريّ.

دائماً رغبت أن أملك قبو خمرٍ. ولا أقصد ستّ زجاجات في عمق خزانة، مثل التي أملكها، بل قبواً بارداً، مُعتماً ومطرّزاً بالعنكبوت، وله باب خشبي بأقفال ثلاثة تتدلّى مفاتيحها من خصري، تُحفظ فيه قناني نبيذ لذيذ لسنواتٍ. أتصوَّرُ احتفالية الهبوط بشمعة إلى باطن الأرض بحثاً عن المُتَمِّم الكامل الذي يرتقي بالعشاء مع الحبيب... حسناً، يمكن أن يكون مع الزوج أيضاً. فهذا التقليد كان موجوداً عند أسرتي. لا أقصد الحبيب بل القبوَ. فقد كان هناك واحد في بيت جديّ وآخر في بيت أُمّي. كانوا يسافرون مرّة في العام إلى كروم ماكول وكونتشا وتورو للحصول على النبيذ في أوعية تتسع لخمسة عشر ليتراً، تعبّأ بعد ذلك في قنانٍ تختمها أمّي بالشمع الذائب وتُعلِّمها بعلامات غامضة قبل حفظها في القبو. هناك كانت ترقد في الظلمة والصمت، ومن النادر أن تُفتَحَ واحدة عمرها أقلّ من خمس سنوات. كان هذا هو نبيذُ طفولتي اليوميّ، لكننا كنا نلجأ في المناسبات الكبرى إلى الإنتاج المختار لأفضل مخامر تشيلي. في واحدة من مهمات زوجها الدبلوماسية الكثيرة عاشت أمّي في تركيا. لم تكن أنقرة يومذاك المدينة الحاضرة التي هي عليها اليوم، وكان من الصعب الحصول على بعض المنتجات، التي من بينها النبيذ النوعي، لكنّ كانت لأمي دائماً احتكاكاتها الغامضة. أسرّ لها دبلوماسيٌّ فرنسيّ بأفضل سرّ من أسرار سفارته، وهو ما يمكن أن يرعب خازِنَ خمور، وأخرج أميّ من الحرج في مناسباتٍ عديدة: يُسكبُ محتوى زجاجة نبيذٍ أحمرٍ متواضعٍ ويُوضع مكانه نبيذ أوبورتو، يُقلب عدّة مرَّتٍ، ثم يُترَكُ ليرقدَ ويُقدّم في دورقٍ زجاجي. تُتّخذ الإجراءات ذاتها بالنسبة للنبيذ الأبيض باستخدام أكثر نبيذ شيري مزّيةً. وأضاف ذلك الصديق الطيّب أنّها يجب أن تُقدّم دائما النبيذ الجيِّد أوّلاً، ثمّ السيّئ حين لا يعودُ أحدٌ يُميِّزُ الفارق بينهما، كما يُشير الإنجيلُ حسب القدّيس يوحنّا. حدثت المعجزة الأولى في قانا الجليل خلال عرس حضره يسوع وأمّه وتلامذته. إذ تقدّمت منه أمّه في منتصف العرس وقالت له لقد نفد النبيذُ، وعندئذٍ

أمر يسوع بملء ستّ جرار ماءً، ولمّا صبّ الخدَمُ الماءَ في الكؤوس اكتشفوا أنّه نبيذ. ولمّا جرّبه رئيس الخدم قال:

كلٌّ إنسانٍ إنّما يضعُ الخمرَ الجيِّدة أوّلاً ومتى سكروا فحينئذٍ الأدنى. أمّا أنتَ فقد أبقيتَ الجيِّدةَ إلى الآن.

إنجيل يوحنّا، الإصحاح الثاني ـ 10

هذا ما ينصحُ به العارِفون. في جميع الأحوال، لا يتعلّق الأمر هنا بالقيام بالحيل، بل بإعطاء بعض التعليمات بضمير نظيف، وهكذا نمضي إلى لبِّ الموضوع، أعني إلى العنب.

تُبيِّنُ البحوثُ الجديدة أنّ النبيذ المشروبَ باعتدال يقلّل من تآكل القلب، وبذلك يسمح لنا بالموت بالسرطان. ويؤكِّدُ الفولكلور أنّ النبيذَ «يذيب شحمَ الطعام ويغسلُ الأوعية»، أما الحقيقة التي برهن عنها الطبّ الحديث فهي أنّه: «يرفع مستوى HLD وينظِّفُ الشرايين». في فرنسا حيثُ يشربون عشرة أضعاف ما يُشرَب في الولايات المتحدة، ويأكلون دهوناً حيوانية ولحماً أحمرَ أكثرَ بأربع مرّاتٍ، مؤشِّرُ الكوليسترول أدنى بشكلٍ ملحوظ، وحوادث الأزمات القلبية هي الأدنى في العالم بعدَ اليابان. فالفرنسيون، بالإضافة إلى أنّهم يعيشون أفضلَ، يتمتّعون بالعيش أطولَ. هذا «الاكتشاف» ـ المسمّى التناقض الظاهري الفرنسي ـ أعطى جيلاً جديداً من مستهلِكي النبيذ الأحمر في الولايات المتحدة الأمريكية، لكن حتى الآن لم تظهر النتائج. ربّما ليس النبيذ وحده ما يُديم عمر الصحّةَ، بلِ طريقة تناوله. فالفرنسيون يأكلون جلوساً، وبهدوء يتمتّعون بكلِّ لقمة. تعتبرُ مشاهدة زوجين منِ البرجوازيين في خمّارة ريفية صغيرة درساً: يفعلان ذلك طقسياً، بصمتٍ، مركّزين على صحنيهما وكأسيهما. وجبتهما اليومية متنوّعة، الكميّة قليلة، ولا يأكلان في غير ساعة الطعام. في التناقض الظاهري الفرنسي توجد كلمة محورية: الاعتدال.

هناك مجلّدات مخصّصة بكاملها لنوعٍ واحدٍ من النبيذ، هذا إن أردت التعمّق في هذا الموضوع، لأنّه لا مجال هنا إلاّ لضربة ريشة

من المعلومات العامّة. كلّ الخمور شهوانيّة، بما فيها المُسمّى (المؤدّب) *ليترئادو* في تشيلي، وهو مشروب من الدرجة الرديئة يباع مفلوشاً، وله، كعزاء وحيدٍ للفقراء، ما يوازيه في جميع أنحاء العالم. أنواع النبيذ لا تُحصى، فهي غير محدَّدة بالمنطقة التي تُنتج فيها ونوع العنب وطريقة التخمير وحسب، بل بالعام وبساعة القطاف، نوعية خشب البراميل، الحرارة، مزاج وحبّ صانعه، والأرواح التي تحوم ليلاً في الكهوف التي يغفو فيها، كلّ ذلك يؤثّر على الناتج النهائي.

تُحَسِّنُ الخمورُ طعم الطعام، واختيار المناسِب لكلّ صحنٍ هو علمٌ وفنّ، وقد ابتدعت برامج كمبيوترية للخروج من الشكّ في أقلّ من ثانية. فالحليمات الذوقية تُصْعَقُ بسهولة. ليس من المناسب تقديم الكوكتيلات قبل الطعام، باستثناء الفيرموت، الشمبانيا، الأوبورتو أو الشيري، لأنّه يصبح من المحال تذوّق ما يليها. فالنبيذ يجب أن يُسبَق ويُتْبَعَ بمنتجات العنب الأخرى. في الماضي وحدها الخمور الأوروبية ـ وخاصّة الفرنسية ـ كانت مقبولة، لكننا نستطيع اليومَ أن نقدِّم دون خجل زجاجة من كاليفورنيا، تشيلي، جنوب أفريقيا، أوستراليا ومناطق أخرى. كذلك لانثْ القواعد المتعلّقة بالنبيذ الذي يُقدّم مع كلِّ صحنٍ، ولم يعد إجبارياً مرافقة الخروف ببوردو فرنسي، فأحيانا يُقدّم الريوخا الإسباني أو ميرلوت كاليفورنيا، لكنهم حتى الآن يَضعون عدداً من الأكواب على الموائد الأنيقة، لأنّهم يقدِّمون أكثر من نوعٍ من النبيذ، كلّ واحد منها مُختار بعناية حسب الصحن المرافق. المثالي هو تقديم الأبيض أوّلاً، وبعدها نوعين أو ثلاثة من النبيذ الأحمر إذا كان مدعوّوك يستحقون ذلك. يُنصَحُ عند اختيار أنواعه الحمراء بأن تكون من ذات النوع أو المنطقة، بوردو مع بوردو مثلاً. ويُنصَح في هذه الحال بتقديم الأكثر لذعاً، يليه الأعتق أو الأفضل نوعية. وعلى الرغم من نصيحة ذلك الدبلوماسي في تركيا، فإنّ مُضيفاً فرنسياً جيّداً يحتفِظُ دائماً بأفضل نبيذ أحمر إلى نهاية العشاء، يُقدَّم مع الأجبان، قبل العُقْبة. لكن حذار من تطبيق

هذه القاعدة في عشاءٍ حميم لأنّ الحبيب الهَروب ينام على المائدة من كثرة الارتشاف.

نعرف أنَّك لستَ خبيراً، فلو كنت كذلك لما قرأت هذه الصفحات، لذلك نتجرَّأ على القول بأنَّ مُعظَم الخمور يمكن أن تُصنّف في خمس درجات: أبيض خفيف، أبيض قوي، ورديّ (روزيه) أحمر خفيف وأحمر قوي. منتجات البحار تؤكل مع النبيذ الأبيض ـ المحار دائماً مع شابليز ـ لأنّها ونتيجة ردّ فعلٍ كيميائي، ليس المجال هنا لتفصيله، عند اختلاطها بالأحمر تُخلِّف مذاقاً مرّاً. كما أنَّ النبيذ الأحمر يرفع من قيمة لحم الطيور والمطبوخات النباتية، التي ونتيجة نعومتها، فإنّها بشكل عام لا تقاوِم صدمة النبيذ الأحمر، على الرغم من وجود استثناء، فكلّ شيء يتعلّق بالصلصة. مثلٌ جيّد على ذلك هو الديك بالنبيذ، الذي يُطهى بنبيذ بورغوندي الأحمر ويرافق به. بقيّة اللحوم الحمراء يناسبها النبيذ الأحمر جيِّداً، والمهارة تكمن في اختيار المناسِب منه: فكلما كان الصحن قويّاً كان النبيذ أقوى، مع أخذ الصلصة وطريقة التحضير بالاعتبار دائماً. السرّ يكمن في العثور على التوازن بين الشراب والطعام: ناعم مع ناعم، خفيف مع خفيف، قويّ مع قويّ، حلو مع حلو. وهذه أمثلة إجماليّة:

نبيذ أبيض خفيف: للأسماك والبحريات.

نبيذ أبيض قوي: للطيور الصغيرة، العجل، الأسماك القويّة مثل الطن (التون) أو السلمون، النخاع ولحوم أخرى من أحشاء الحيوان ناعمة النسيج والطعم.

نبيذ أحمر خفيف: للخروف، البقر، الخنزير، المعجنات الإيطالية، ولحوم من داخل الحيوان مثل الكلى، الكبد أو الأحشاء والطيور القوية والبقول.

نبيذ أحمر قوي: لحيوانات الصيد مثل الوعل، الخنزير الجبلي،

الأرنب البرّي، بعض الطيور مثل البطّ البرّي، وبعض اللحوم الحمراء الأثقل، وتلك التي تحتاج لسلق طويل.

نبيذ أحمر قويّ من أفضل الأنواع: للأجبان.

وتدمّر الصحون الحارّة مثل الكاري مذاق معظم أنواع النبيذ.

نبيذ وردي جيّد البرودة: للغداءات الخفيفة، الرحلات، العشاءات الخفيفة في مساءات الصيف.

مأكولات المناطق الأخرى يجب تقديمها كما هو منطقي مرافقة بمشروب المنطقة ذاتها: ساكي، شاي، بيرة، إلخ. وإذا انتابك شكّ ما فاسأل في حانوت الخمور عند شراء النبيذ. إذ توجد اليوم محلات نبيذ فيها خبير يمكن أن يُساعِدَ على اختيار أفضل الزجاجات لوجبتك.

مشروبات روحية مقطّرة

جميع الشعوب بمن فيها تلك التي تمنع المشروبات الكحولية لأسباب دينية تعرف خواصها الطبيّة. فقبل معرفة مضادات الجراثيم أو تطور التخدير كانت المشروبات الروحية تُستخدم لتعقيم الجروح وتدويخ المرضى قبل المداخلة الجراحية. سيّئتها الوحيدة أنها تدمّر من يشربها، إذا تحوّلت إلى عادة رذيلة، وفضيلتها المثلى في أنّها إذا شُرِبت باعتدال تُحدث وهماً بالسعادة وترفع المعنويات للفرح. فنحن نبحث مرّةً وأخرى عن الراحة المؤقتة التي تُحدثها المشروبات الروحية، حتى نهرب لبرهة من ضيق الحياة. لسنا الوحيدين، فهناك حيوانات وطيور تسكر بثمار متخمِّرة. ففي الصيف تأتي طيور زرقاء لتتحطّم على بلور بيتي، دائخةً من تناولها ثماراً حمراء صغيرة لشجرة صغيرة تنمو في الجوار. أوّل مشروب روحي في التاريخ هو ماء العسل، وهو نبيذ حلو مصنوع من العسل، بقي يستخدم في أوروبا حتى القرن السابع عشر. العرب هم من طوّروا بثقافتهم المهذّبة آليّةَ التقطير وسمّو روحَ النبيذ الغول (الكحول). كان الشعبُ يستهلك البيرة، الخشنة والقويّة، بينما كان النبيذُ بدرجات كحوله الأكثر، ونعومة طعمه، يشكّلُ ترفَ الطبقات المتنعّمة.

في القديم كان ديونيزيوس وباخوس الإلهان اليوناني والروماني، إلها الخمر، النشوة والإيروسية، واللذان كان لهما معادلهما في جميع الثقافات متعدّدة الآلهة، يشغلان مكاناً مرموقاً

في العبادة. وعلى شرفهما كانت تُقام احتفالاتُ المجون التي تتدفّق فيها الدهماء إلى الشوارع لتسكر وتمارس الجماع دون قيود. وفي العهد القديم دُمّرت سدوم وعامورة عقاباً على عادات أهلهما الفاسقة قليلاً: مجون، غشيان محارم، زنا، وإساءات أخرى إلى الله. هذا قسم من أقسام أخرى كثيرة من الكتاب المقدّس، لم يكونوا يسمحون لي بقراءتها في المدرسة. يبدو من الوصف أنّ يهوه الذي سئم من كثرة الفسق، أطلق ما يعادِلُ القصف النووي للقضاء عليهما. لكن هناك بعض الروايات التي تضع المسؤولية على إبراهيم وجيوشه. أرسل يهوه قبل أن يكشف عن غضبه ملاكين رسولين لتحذير لوط، الرجل الوحيد العادل في محيطه. وكاد زوج الملائكة أن يقع في أيدي شرذمة ملتهبة من اللواطيين، لكنّ لوطاً تمكّن من حمايتهما بإخفائهما في بيته، وتقديم بناته للمهاجمين كي يبعد أنظارهم عنهما. وهنا نجد مضيفاً مثالياً. وقبل أن يحلّ غضب الله بالمدينتين أمراه أن يهربَ مع عائلته دون أن ينظر إلى الخلف. لكنّ زوجة لوط التي تغلّب عليها الفضولُ أو الحنينُ التفتت فتحوّلت إلى تمثال من ملحٍ. أخيراً وبعد عددٍ من المغامرات عثر لوط وابنتاه على ملاذٍ في كهفٍ. ونظراً لعدم وجود رجال مستعدين للولوج فيهما، حسب عادة جميع أهل الأرض، أسكرت البنتان لوطاً و«استغلّتاه» كما يُقال قبل اختراع الحبوب. إنّها أسرة غريبة قليلاً، لكنّني أفترض أنّه ما من أحد يتوقّف في حالات اليأس عند التفاصيل. قامتا بذلك، حسب الكتاب المقدّس، لليلتين متتاليتين دون أن يدري الأب بما حدث. وكلاهما حملتا مُفسِحَتين المجال لأصل قبيلتي المؤابيين والأمونيين. تلك هي إحدى الحالات القليلة التي يُمارس فيها رجل سكران حتى فقدان الوعي مثل هذه المأثرة، لأنّ كثرة الكحول تغشي على العضو، وتحدث عجزاً مؤقّتاً، وتُغرق صاحبه في غياهب الكآبة. طبعاً دائماً يذكرون في مثل هذه الحالات شكسبير. إذ تجيب شخصية من شخصيات مكبث على سؤال شخصية أخرى عن عواقب المشروب:

إنّما والله، يا سيّدي، احمرار الأنف، والنعاس والبول، أمّا الفحشُ، يا سيّدي فالشراب يُثيره ويخمده، فهو يثير الشهوة، ولكنّه يقضي على الأداء.

في قسمٍ آخر من هذا الكتاب لا أتذكَّره أذكُرُ دم الأفعى مذاباً في الأغوارديينتِ مع السكّر، المثير ذا الشهرة العظيمة في تايوان وبلدان أخرى في آسيا. في الصين يُلقون في الساكي الساخن بعضَ صغارِ الصراصير ويشربونه غير ممزوجٍ بجرعةٍ واحدة. حسب أحد أعداد صحيفة سان فرانسيسكو كرونيكِل. في نهاية القرن الماضي كان صينيو مالايو (ماليزيا) المهاجرون يشربون دم الأفعى ذات الأجراس، حيث يفتحون فتحة في ذيلها، بينما يمسك أحدهم بالأفعى من رأسها ويعصرها لتفريغها، ويستلقي آخرُ على الأرض ويمتصّ الدم بين جرعة ويسكي وأخرى. إنّه كوكتيل أفروديتي جدّاً لمن يحبّ الأمور الغريبة. حكى لي صديقي ميكي شيما الذي كان في جبال كولورادو على ارتفاع ثمانية آلاف قدم أنّهم قدّموا له، وهو يجلس حول النار تحت ضوء القمر وفي بردٍ فلكيّ، وجبةً من نقانق الألْكَه وكبد الجاموس النيّئ المتبل بالبيرة، وكلّه مُشبع بمشروب يسمّى الكلب الأسود «بلاك دوك» مصنوع من الأغوارديينتِ وعصير التبغ والبارود. مع الجرعة الأولى من هذا المشروب زال عنه البردُ، ثم مع الثانية استعاد في ذاكرته أقدم كآباته، ومع الثالثة حين كاد ينفجرُ دماغه بدأت الرؤى الخيالية لكلّ النساء الجميلات اللواتي رغب بهنّ في حياته. إحدى أفظع معارك حرب الباسيفيك بين تشيلي والبيرو وبوليفيا في القرن الماضي هي معركة مورّو أريكا، وهو أحد أكثر الجروف مناعة، وقد احتله الجنودُ التشيليون متسلّقين الصخور والسكاكين المعقوفة بين أسنانهم، وحسب ما تقول الأسطورة كانوا مُخَدَّرين بخليط من الأغوارديينتِ والبارود الشبيه بالبلاك دوك. في بعض سجون أمريكا الجنوبية يسكرُ الرجالُ بالعصفور الأخضرَ، وهو مشروب مصنوع من الكحول ومُذيب الدهان الذي يقود في النهاية إلى الجنون أو الموت.

موضة المشروبات الروحية تنقضي أيضاً، مثل كلِّ شيءٍ في هذا العالم، إذ يقول المخرج السينمائي الإسباني لويس بونويل في مذكراته إنّ وصفة المارتيني التامّة تُصنع من شعاع نور يعبر زجاجة الفيرموت ليلامس بالكاد الجنّ. من المارتيني الشعبيّ جدّاً في سنوات الستينات والسبعينات انتقلنا إلى عقد النبيذ الأبيض الذي تُوِّجَ في التسعينات بالكيرْش. ومهما كانت الموضة فإنّ الوعاء مهم كالمحتوى. إنّ أنعم شمبانيا في كأسٍ من الكرتون لها طعم البونش الذي كانوا يقدمونه لنا في حفلات الرقص المدرسية، بينما نبيذ متواضع في كوب رقيق يرفع من نوعيته. إنّه كما النساء، اللواتي يُحدِّدُ لباسهنّ طبقتهنّ الاقتصادية، وأحياناً وليس دائماً الاجتماعية أيضاً. في بعض الاحتفالات التانترية تُستخدَم كؤوس على شكل فرج، تُسمّى أرغا، لكن لا حاجة لكلّ هذه الرقّة لكي تقدمي كوكتيلاتك. فزجاج جيّد يكفي.

أبسنت (الشيح الرومي): مشروب روحي أخضر مُستَخْلَص من النبتة التي تحمل الاسم ذاته، يُضاف إليه أعشاب مشهورة بأفروديتيها القويّة منذ أيام الإغريق، لكنّها سامّة إلى حدّ أنَه مُنِع عامَ 1915 في فرنسا وبلدان أخرى في العالم. يُسبِّبُ ارتعاشات عضليّة وهضمية، وتناوله المستمر يقودُ إلى الشلل والموت. كان يُقدَّم مع قليلٍ من الماء والسكّر لتخفيف طعمه المرّ. وكان المشروب المُفضَّل عند المثقفين والفنانين في قصر بيغال في القرن التاسع عشر، لاعتقادهم بأنّه يلهم الفنون الجميلة. بالمقابل كان يستخدم في إنكلترا في أندية الجَلْد، الرياضة الشعبية جدّاً آنذاك.

الأنيس (اليانسون): إنه شعبي في فرنسا وإسبانيا، وهو مشروب روحي شفّاف يكتسب مظهر الحليب حين يُشعشع بالماء. اختُرِعَ أنيسِتّ ماري بريزارد في مدينة بوردو عام 1755 من قبل امرأة كانت تحمل الاسم ذاته، واشتهرت بقلبها الطيّب. يُقال إنّها أنقذت حياة رجلٍ مسكين خلال جائحة أحد الأوبئة، فهمس في أذنها

بسرٍّ صناعة هذا المشروب. أثرَت المرأةُ وخصّصت قسماً جيّداً من ثروتها لأعمال الإحسان. ما زالت هذه العلامة موجودة في تلك المدينة. وهو يشبه الأبسنت في طعمه، لكنّه أقلّ سمّية منه ويشكل أساس عدد من المشروبات الأفروديتية، مثل بِّرْنود، ريكارد، باستيس، والليكور الوطني لليونان والأتراك: العرق.

أمارِتّو: يُحضَّر باللوز، طعمه حلو وقويّ، يستَخدَم لتسهيل عملية الهضم، وفي تحضير الكوكتيلات والحلوى. شهرته الإيروسية تعود إلى اللوز، الثمرة الأسطورية التي خرجت من بطن إحدى الآلهة، كما سبق وذكرنا.

بِنِديكتين: جاء الاسم من مُخترعيه، الرهبان البنديكتيين التابعين لإحدى الكنائس في فرنسا، الرجال العفيفين الذي لم يظنوا، بالتأكيد، أنّهم ساهموا بإضافة أفروديتية أخرى إلى لائحة الإغواءات الطويلة التي على البشرية تحمّلها.

كالفادوس: إنه من أصل نورماندي. ومشروب التفاح هذا، الكثيف والقطيفي، مثل كلّ أنواع البراندي، تُعزى إليه القدرة التهييجية التي لهذه الثمرة. كان يُستخدم في الماضي كمقوٍّ للحفاظ على الشباب.

الشمبانيا: إنها ملكة الخمور بلا منازع، ولا غنى عنها في الاحتفالات. وهي نبيذ أبيض رغوي من منطقة شمبان الفرنسية. تُنتَج بنجاح في مناطق أخرى، ووحده الأصلي منها يستطيع أن يحمل هذا الاسم. في العام 1806 خصّصت باربارا نيكول بَونساردين، أرملة مصرفي كنيتُهُ كليكوت، ثروتها الموروثة عن المرحوم لتطوير الشمبانيا التي تنتجها كرومها، واشتهرت في العالم باسم فيوف كليكوت (أرملة كليكوت). تشرب الشمبانيا دائماً برفقة آخرين وفي لحظاتِ الاحتفال، وربّما ساهم هذا في أفروديتيها دون قصد. رغوية وخفيفة، تُشرب دون تفكير وتُسكِر أكثر من النبيذ، إذ وبفضل

الفقاعات يدخل الكحول إلى تيار الدم بسرعة. تُعتبر نبيذاً «أنثوياً»، ويفترض أنّ تأثرها الإيروسي في النساء أكبر مما في الرجال. في احتفالات روما الإمبراطورية القديمة كانت تُملأ المسابح بالنبيذ الرغوي، حيث يتقلب فيها رجال ونساء عراة. الشمبانيا المصنوعة من عنب شاردوناي هي الأكثر مزّية وتقديراً.

الكونياك، البراندي أو الأرمانياك: دَرَجَ على يد هنري الرابع ملك فرنسا على أنّه أفروديتي، وسرعان ما انتشرت الفكرة وبدأ الفرسان بتناولِ كأسٍ منه قبل الذهاب إلى الفراش، مع الحذر من أن تكون زوجته في تلك الليلة تعاني من ألمٍ في الرأس. هكذا انبثقت عادة ختم العشاء الفاخر بسيجار وكأسٍ من الكونياك أو البراندي، الطقس الذي لا تُشاركُ النساءُ فيه. بخفقه بالسكّر وصفار البيض يصبح مقوّياً رهيباً ضدّ اكتئاب الحمل وأيّام المطر.

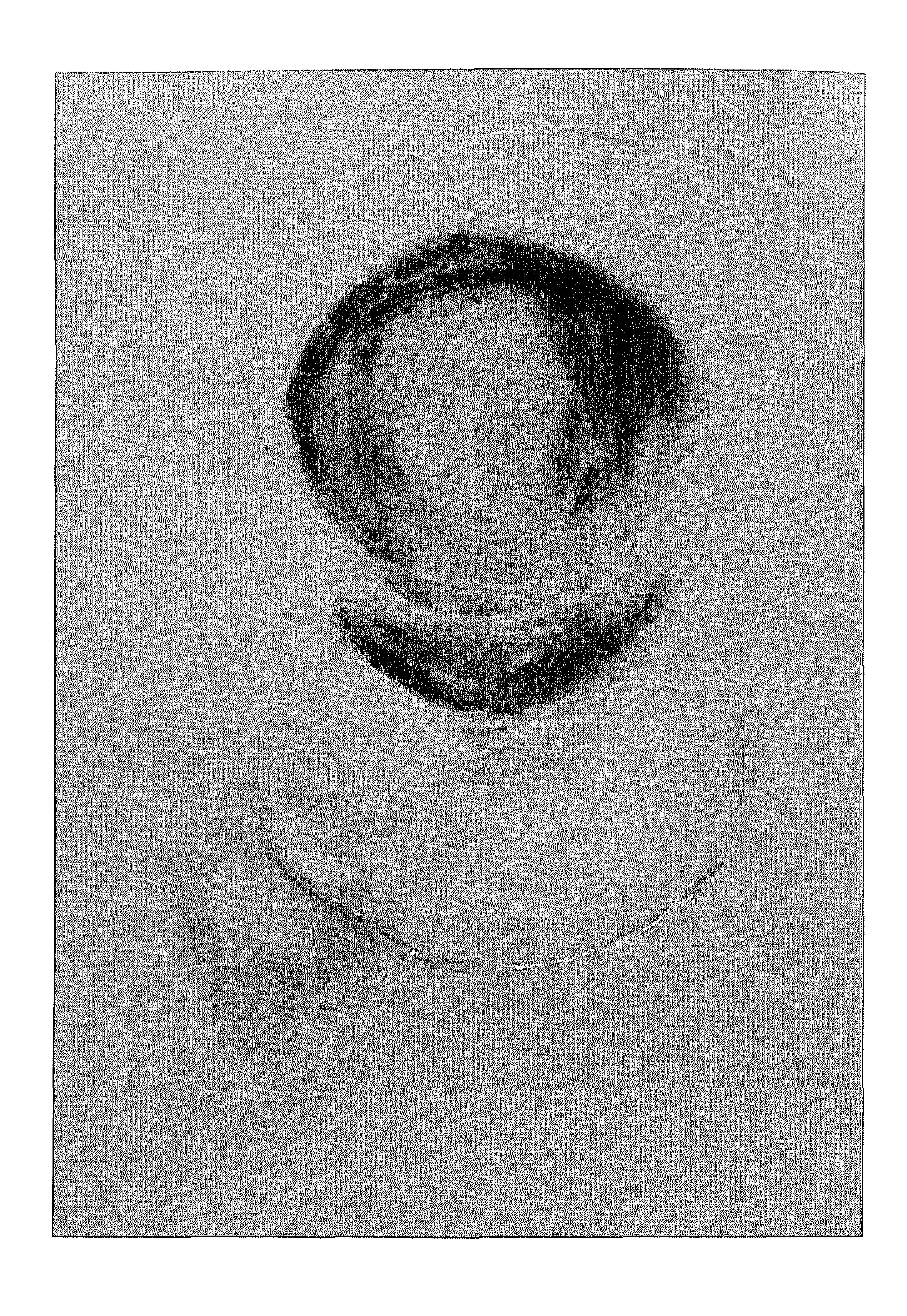
غران مارنيير: كونياك فرنسي بطعم البرتقال، شبيه جدّاً بالكوراثاو، وهو مشروب حلو مصنوع من قشر البرتقال المرّ في الجزيرة الكاريبية التي تحمل الاسمَ ذاته. كان الهولنديون الذين استعمروا الجزيرة يعزون شهوانية الجميلات الخلاسيات إلى هذا المشروب، وأخذوا على عاتقهم تصديره إلى بقية أنحاء العالم محقّقين بذلك أرباحاً كبيرة.

شيري وأوبورتو: نبيذان قويّان وحلوان، شعبيان جدّاً في إسبانيا والبرتغال، ويقدَّمان في أيّة ساعة إلا مع الطعام. كان المفضّل عند السيّدات في الماضي نظراً لقوامه الرقيق، لكنّ سيّدات اليوم يشربن الفودكا ويَرْكَبْنَ على الدراجات النارية.

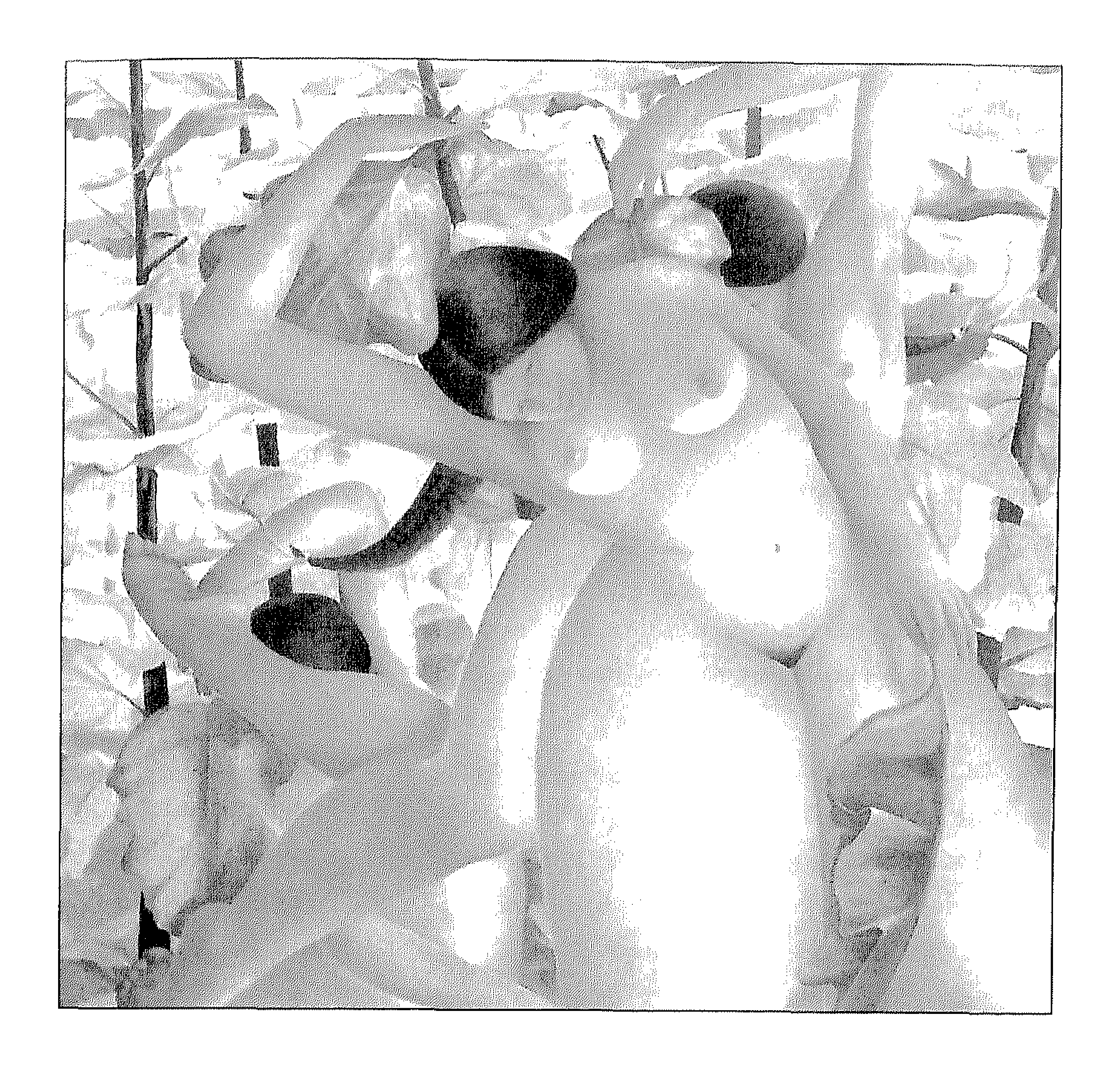
كيرش: مكوّن من البيرة، وهو دارج جدّاً لتنكيه الشمبانيا والنبيذ الأبيض. إنه مشروب الأنيقين. أفروديتية هذا المشروب ترتكز على سمعة الشمبانيا الاحتفالية، وبالتأكيد على اللون الوردي للكوكتيل، فهو متعة للنظر.

بارفي أمور: مشروب روحي نادر مُعَطّر بالخزامى. كان يُقدَّم سابقاً في بعض مواخير فرنسا الأنيقة لاعتقادهم أنّه يثير الشهوة الجنسية تلقائياً. ذهبت موضته، لكنّك تستطيعين حتى الآن العثورَ عليه في حال أردتِ أن تبهري رفيقك في ليلة خاصّة.

الفودكا: مثل الكثير من المشروبات القويّة ـ الويسكي، الجِنّ، البيسكو، إلخ. ـ ليس أفروديتياً على وجه الخصوص، إلاّ إذا تمّ تناوله باعتدال بتأثير الكحول المحرّر من القيود، لكنّنا نضمّنه في هذه اللائحة نظراً لأنّه متمّم ضروريّ للكافيار. من الذي لم يُمارس الحبَّ بعد مقدّمة من الكافيار والفودكا المثلّجة؟



«كأس خمر نيرودا» ـــــــــــــــــــــــــ ڤيڤيان فليشر



«آلهة الخطيئة» ـــــــــــــــــــــــــــــ أنخل لوبيز

مشروبات الحبّ السحرية

إنّ لائحة الأفروديتيات أطول بكثير مما تصوَّرتُ حين بدأت بكتابة هذه الصفحات، وها قد بدأ الموضوعُ يُزعجني... (من كثرة ما انشغلت بالنهم والشبق صرت أخاف أن أفقد الشهية وأصبح باردة). عرفتُ مثلاً أنّ عرق السوس الذي كنتُ أمصّه في طفولتي مثل الكراميلا، وهو مفعم بالأستروجين والفشاغ estrogeno y la zarzaparrilla وبالتستِستِرون (هرمون تفرزه الخصيتان)، وأشربه كمرطِّب، قد استخدمه الهنود المكسيكيون دائماً لاستعادة توازن الاضطرام الجنسي عند المثبطين والقانطين. بعد قرون من السخرية من معرفة أهل البلد الأصليين، يستخلص العلماء منه اليوم الهرمون الذكري، لا أعلم بأيّ هدف، لأنّ العالم صار عنده من التستِستِرون أكثر من اللازم. هناك مهيّجات مشهورة جدّاً على شكل مسحوق وسائل ومضغوطات، بدءاً من الشوفان الأخضر والجينسِنغ الشهير، الذي تعتبر فعاليته لتعزيز الجهاز المناعي عظيمة. فتهدئة الأعصاب وتهييج الهرمونات شيء معروف في الصين، وحتى *الكانتاريد (Cantharis vesicatoria)* (نوع من الصراصير) المسحوقة الذي يحدِثُ انتصاباً أوّلياً يرفع الرأس، لكنّه يخرِّشُ المسالِكَ البولية دون رحمة، ويمكن أن يؤدّي إلى احتضارٍ لا عودة منه. وحسب كتاب *السموم* لأنطونيو غاموندا:

تنتاب من يتناولون الكانتاريد حوادث رهيبة، لأنّهم يشعرون

بتآكلٍ فظيع في جميع الأجزاء التي تمتدّ من الفم وحتى المثانة تقريباً، ويحضر في مذاقهم طعم سمكة أو كحول الأرُز. يُعانون من دوارات كثيرة، السأم ودوخة في الرأس، ومن حظهم أنهم يسقطون عن السرير ويهذون.

يُحكى أنّ مركيز دو ساد انتهى بعظامه إلى السجن لأنّه أعطى بعض السيّدات، خفيفات السلوك، المدعوّات إلى واحدة من حفلات مجونه، كراميلا بالكانتاريد وكادت واحدة منهنّ أن تموت، أما والأخريات فسقطن عن السرير، ورحن يهذين.

مشروبات الحبّ السحرية معروفة في جميع الثقافات منذ أقدم العصور. يحكي صديقي معالج الوخز بالإبر الدكتور العالم ميكي شيما أنّه يمكنُ الحصول في زوايا الحي الصيني السرّية في سان فرانسيسكو أو نيويورك على مسحوق قرن الخرتيت (وحيد القرن) الشهير، المقدّر جدّاً في آسيا كأفروديتي أكيد. وقد كلّفت هذه الشهرة الآلاف من هذه الحيوانات صفيقات الجلد حياتها، وقضي عليها بلا رحمة للحصول على قرونها. يؤكّدون أنّها سمّية للدماغ البشري، إذ يكفي مثقال ذرّة منها لتحويل الذاكرة إلى هيولى والمضي بالروح في الطريق إلى النجوم، وإذا تناولته دون تأثيراتٍ جانبية فهذا يعني بالتأكيد أنّهم باعوك شيئاً آخر. بعض مستعمليه يهضمونه وآخرون أكثر طيشاً يلهبون جلودهم ويحكّون إلى حد كبير، وإن لم يكن بما يكفي لسوقهم إلى الموت، لكن بما يكفي لدبِّ الرغبة في الدم حتى آخر شعرة، ورفع الشبق حتى عند الشيوخ. تُذكّرني هذه الطريقة بالحالة الشهيرة، المسجّلة في حوليات الطب الحديث، حالة الرجل الذي تحوّل إلى تمثالٍ نتيجة تخشّب مفاصله، والذي هاجمته سبعة وأربعون نحلةً في صدره، وبعد أسبوع كان يجري قافزاً ومنحنياً، دون أيّ أثرٍ للمرض. أيضاً علمتُ أنّ أمراض العظام تقوّى بروث الخفّاش وأعشاش الدبابير، وهي بالمناسبة ذات خصائص أفروديتية أيضاً. ومسحوق الخرتيت يفيد في آلية القبص (من العربية قبص وتعني أمسك) التي تستخدمها

بعض النساء المجرّبات لحمل الحبيب إلى الجنّة بضغط ومص الأقسام الحميمة. ألسنة السوء تعزو هذا الذكاء الغريب إلى ديانا دو بواتيير (1499 - 1566) التي هام بها الملك هنري الثاني حتى الجنون، على الرغم من أنّها كانت تكبره بعشرين سنة. هذه المرأة العارفة التي قبلها الجميع كعشيقة رسمية شغلت مكان الملكة حتى موت الملك، ويُعْتَقَدُ أنّها حافظت على قوّة وتماسك عضلاتها الجنسية حتى عمرها المتقدّم. فالقبص لا يتطلّب من الذكر شيئاً، إذ أن دوره سلبي تماماً، باستثناء الرغبة المديدة التي إذا ما نقصته طبيعياً أعارها له مسحوق قرن الخرتيت.

وليست معرفة المشروبات السحرية للحب حكراً على القدماء، فهي تجارة حديثة مزدهرة. أتذكّر أنّ أصدقائي في فنزويلا، بعضهم مهنيون يعملون على أعقد الحواسب، كانوا يزورون خفيةً حوانيت الأيقونات للحصول على تمائم الحظّ السعيدِ، الوقايةِ من العين، والمشروبات الطبية لمختلف الأهداف العاطفية. يوجد منها للشفاء من الغيرة المفرطة، التأكّد من الخيانات، استعادة معروف اللامبالين، تليين مقاومة النساء المحتشمات، إبعاد الحبيب الذي ما عاد مرغوباً فيه، ومعاقبة من يهفو له قلبنا ويعذّبنا. من الممكن طلب عملٍ لجلب الحبّ في وسط المدينة بين أبنية فولاذ وزجاج المؤسّسات الكبرى. فمن خلال قطعة ثياب، شعر، ظفر مقصوص أو كتابة بخطّ من يُرغب بالظَفَر به، يَعمل الساحرُ أو الساحرة لعبةً يخضعانها بعد ذلك لمختلف أنواع السحر. لكن علينا التركيز على النباتات العامّة وليس على نماذج الخرافة. توجد نباتات أفروديتية مثل *اليوهيمب* yohimbe (pausinytalia yohimbe) الذي يُحصل عليه من قشرة شجرة في الكاميرون، ويُباع في حوانيت الأعشاب والأدوات الخلاعية، مع ملاحظة أنّه سامّ ويمكن لجرعة زائدة منه أن تسبِّب ارتعاشات شديدة، وهذيانات مقلقة، وبعض الأعراض الهضمية التي لا تحتَمَل. كذلك فإن الماريجوانا والحشيشة مهيجان إيروسيان ويعتبران غير ضارّين في عدّة مناطق من العالم، لكنّهما ممنوعان

في مناطق أخرى، لأنّهما يُضعفان الأخلاق ويحثّان على الكسل، يذهبان بالقيود ويُفرِغان القلبَ من الضيق، الأعراض التي لا تنظر إليها السلطات بعين الرضي. عُرِفت الماريجوانا بأنّها مهيجة في كلّ أنحاء أوروبا القديمة بدءاً من اليونان وحتى الفايكينغ وفي قسم كبير من الشرق، وخاصّة الصين والجزيرة العربية، كذلك بين هنود أمريكا الشمالية والجنوبية. وهي ما زالت من أكثر المخدرات استخداماً بما في ذلك ـ بالأحرى وخاصّةً ـ في البلاد التي تعتبر فيها غير شرعية. الكوكائين هو خلاصة أخرى ممنوعة، ومادة قلوية مشتقّة من أوراق شُجَيْرَة الكوكا، التي تثير أيضاً الخيال والحواسّ. وهي إدمانية، وإذا ما رافقتها الوحدة والفقر جاءت بنتائج مأساوية على الحياة. بينما أوراق الكوكا الممضوغة بأناة تساعد هنود هضبة بوليفيا والبيرو على تحمّل صرامة قدرهم وجوع خمسة قرون.

في الطقوس التانترية في الهند يستخدم خليط من الحشيشة والعسل والعنبر الرمادي. هذا الطقس المُلاحَقُ منذ أكثر من ألفي سنة سابقٌ على الهندوسية ويشبه اليوغا، فكلاهما يؤكّد على التنفُّس والحسنات، لكنّ التانترا تسبر أيضاً الإمكانات الإيروسية كطريق إلى الإلهام. الفكرة هي تحويل الشبق إلى طاقة روحية. من وجهة نظر جَدّة لم تتخلّ عن خطيئة الشبق والخيال، فإنّ أحد أهم المظاهر هو التنوع في التمارين التانترية الموجّهة لإطالة التحفز السابق على وصول الرجل إلى الذروة، الذي يضمن متعة المرأة ووحدة الزوجين. من المؤسف أنَّ أتباع التانترية نادرون في هذا الجانب من العالم... على كلّ لا يمكنُ للأسفِ أن يحقّقَ شيئاً، ومن الأفضل عمل ما عملته ثعلبةُ إسوبو، التي حين لم تُدرك العنب قالت إنّه لا يهمّها لأنّه حصرم. تجربتي مع هذا النوع من الشهوانيّات تقتصر على زوج من القفازات. اضطُرِرْتُ مرّة منذ سنوات طويلة لشراء قفازين في خريف بارد في البندقيّة. دخلت زاوية ضيقةً مثل ممر، حيث يعرضون في واجهة بلور رقيقة قفازات من أرق الصناعات.

كان العامل ـ أو ربّما المالك ـ رجلاً صغيراً، هزيلاً له شارب ساحر ويرتدي طقماً مع صَدّارة. أخذ يديَّ بين يديه كمن يمسك بحمامة جريحة، بعناية وحنان جعلاني أشعر بتيارٍ يسري في كلّ جسمي وبزغب جسدي ينتصبُ. حين انحنى فوق يديّ ارتطمت نسمة من عطر لذيذ بأنفي. اعتقدت أنّه سيقبلهما فانتابتني لحظة ذعر، لكنّه اقتصر على النظر إليهما عن قرب، برهة طويلة، كمن يختبر ماساً. ثمّ قلبهما بطريقة ارتاح فيها قفاهما في راحتيه الجافتين والحارَّتين جداً، مثل خبزٍ أُخرج توّاً من الفرن. سبّابته جابت بخفّة وبطء لا يحتملان خطوط الحظّ وتحسست عقد أصابعي، وخطّت دائرة من نارٍ حول معصميّ. طرق الدم صدغيّ فانتبه على الفور، لأنّه شعر به ينبض في عروقي. رفع عينيه ونظر إليّ دون أن يبتسم. كلانا عرف الحالة؛ أعتقد أنّنا توقّفنا عن التنفس زمناً سرمديّاً، حتى لم أعد أستطيع تحمّله أكثر فأشحتُ بوجهي خجلاً. همس بشيءٍ ما بالإيطالية، كان له في سمعي وقع التصريح بالحبّ، لكنه قد يكون سعر القفازين. أخيراً أفلتني معرضاً عني ليَبحث في درج عن زوج من قفازات الفدر (الشمواه) الأرجوانية، الناعمة مثل بطن سنجاب. ثمّ راح يدخلها باعتدال مقصود في أصابعي واحدة فواحدة، وهو ينظر إلى عينيّ متوقّفاً عند كلّ مفصلٍ، ولاهثاً بشفتيه الرطبتين. كنتُ في الثالثة والعشرين من عمري والسيّد لا بدّ في الستين، لكنّ عمرينا امحيا ودخلا في اليمبوس الخالد للمحبين المتوهِّمين . ثلاثون عاماً مضت وأنا ما أزال أذكر بدقّة مطلقة ما عشته في تلك اللحظات. لم أنسَ حتى اللون الدقيق للقفازين، أو رائحة عطره الزهرية، أو النعومة الماكرة ليديه وهما تدغدغان يديَّ، كما لم أنسَ بالطبع تهيّجي الرهيب. منذ ذلك الزمن وأنا أنظر إلى يديّ بلطف، لأنّني أراهما بعيني ذلك الرجل. أعتقد أن هذا تانترا.

هناك نباتات كثيرة ترتكز تأثيراتها على السحر أكثر ممّا على العلم، كما هو الحال بالنسبة لجذور اليبروح الداكنة. فقد كانت أحد أكثر مكوّنات مشروبات الحبّ السحرية في العصور الوسطى وعصر

النهضة. يجب أن يقطف عند حافّة سقالة الإعدام، لأنّهم كانوا يعتقدون أنّها تنبثق من الأرض من مني المشنوقين والخاضعين لعذاب الدولاب. يقولون إنّها كانت تصرخ حين يلمسها حدُّ السكين، ومن يسمع ذلك الأنين يفقد صوابه طوال بقائه على قيد الحياة. وقد استخدم مكيافيللي الأساطير التي تدور حول هذه النبتة الشيطانية في مسرحيته *الييروح* لتطوير نظريّته:

أصل الحركة وتبدّل الأشياء الدنيوية جزء من الشهوات والرغبات.

الموضوع كلاسيكي: عجوز يتزوّج من فتاة شابة يرغب بالسلف، وهو الأمر الذي يستغله زير نساء ليسخر من الزوج ويغوي الزوجة. يُقنِع الزيرُ الزوج العجوزَ بأنَّ جذرَ الييروح الذي يقتلعه ليلاً كلبٌ أسود يضمنُ خصوبةَ زوجته، كما حدث مع ملكة محدّدة من ملكات فرنسا. ومع ذلك يُحذِّره من سمّ الييروح القويّ: إن من يقوم بالمعاشرة الجنسية الأوّلى مع المرأة يموت خلال ثمانية أيّام. فيقبل الزوجُ أن تقوم بها زوجته مع الزير المتموّه بثياب صعلوك كي يمتصّ هذا سمَّ النبتة، وهكذا ينقذ حياته ذاتها. ويختم فلورنسي عصر النهضة العظيم عمله بقوله *الغاية تُبرِّرُ الوسيلة* ويبقى الجميع راضين: فالعجوز يجهل قرونه، والمرأة تكتشف المتعة، والزير المكّار يحقّق غايته.

معظم المهيجات الإيروسية ذات الاستخدام الشعبي تُباعُ دون وصفة طبية وهي مشروعة، على الرغم من أنّ بعضها ينطوي على أخطار حقيقيّة، مثل الكانتاريد. ففي حالات اليأس لا تضرّ بعض صراصير الجينسنغ في الحساء، أو زوج من مضغوطات الأعشاب الصينية في السلطة. قليلون هم الذين يموتون بسبب الأدوية الطبيعية.

شريحة من أفعى بحيرة،

ضعها في القدر لتغلي واطبخها.

حذار من سمندل الماء وإصبع الضفدع،
صوف الخفاش ولسان الكلب،
لسان الأفاعي وشوكة البدغة.
رِجْل الضبّ وجناح البومة،
حرشف التنين وسنّ الذئب،
مومياء الساحرة حلاقيم،
ودوّامة سمك القرش المأخوذ من البحر المالح،
جذر الشوكران المقتلع ليلاً،
كبد اليهودي الكافر،
وصفراء العنزة، وشرائح الزرنَب
المقطوعة مع خسوف القمر،
أنف التركي وشفة التتري،
إصبع الطفل المخنوق عند ولادته،
وقد ولّدته قوّادة في خندق،
برِّده بدم قردوح مزواج،
ليتمّ السحر على أكمل وجه.

مشروب ساحرات مكبث السحري، شكسبير (1606)

لغة الأزهار

كان للأزهار من بين سحرها الكثير في الماضي مهمّة نقل رسائل حبٍّ ذكية، لكنّ هذا الفنّ صار في عجلة القرن العشرين من اللغات الميتة. لا أظنّ أنّ من المناسِب بعثها. إنّها مثل السنسكريتية، لا يوجدُ من نتكلّمها معه. وتحسّباً من أن يكون قارئ أو قارئة هذه الصفحات ميّالاً للهراءات، فإنّني سأخصص بعض الفقرات للغة الأزهار. تجربتي في العالم الغربي تؤكد أنّ الأمر لا يستحق معاناة الانهماك بتفاصيل دقيقة مثل هذه، لأنّها في معظم الأحيان تمرّ دون أن تلفت انتباه أحدٍ. فالوسائل العنيفة تعطي نتائجَ أفضل.

بلغت الرمزية بالأزهار أوجها في أواسط القرن التاسع عشر، في عهد الملكة فيكتوريا في إنكلترا، لكن أصلها ليس من هناك، بل من تركيا، حيث كانت تُستخدم لإرسال الرسائل المرمّزة إلى الحريم. الليدي ماري وورتلي مونتاغو، عاشت في ذلك البلد من عام 1716 إلى عام 1718 زوجة للسفير البريطاني، وهي من أدخل لغة الأزهار إلى إنكلترا. وتطوّرت هناك في العقود اللاحقة إلى أن أصبحت وباءً رومانسياً مُعقّداً، فمن الممكن القيام بمراسلة طويلة دون الحاجة إلى كلمة واحدة مكتوبة، وذلك باستخدام تركيبات مختلفة على غصن واحد. كانت السيدات يولين أهميّة كبيرة لاختيار الورق لبطاقاتهنّ، فالأزهار المرسومة ذاتها يمكن أن تنطوي على مقاصِد. فمنديل مُطرَّز بأزهار الفراشة كان يعني أنّها لن تنسى عاشقها أبداً،

وبالورد تعني وعداً بالحبّ. وإذا ما ساهمت الإبرة في إبداع زهرة السفرجل بمهارة يكون باستطاعة المتلقي أن يعتبر نفسه محظوظاً، لأنّ هذا يعني الإخلاص المطلق مدى الحياة. ووصل الأمر إلى حدّ اعتبار أنّ اتجاه العقدة في الغصن تحدّد ما إذا كانت المشاعر تتعلّق بالمرسِل أم بالمتلقي. واليد التي تقدّم الهدية أو تتقبّلها تغيّر المدلول وكذلك المكان الذي تختاره المرأة في جسدها للتباهي بها: كلّما كانت أقرب إلى القلب كلّما كانت الاستجابة للحبّ أكبر. من هنا جاء تقديم زهرة الأوركيديا قبل الاحتفال؛ حيث تختار السيّدة مكان تعليقها: الورك، الشعر أو الصدر. إنّها عادة كريهة: ما من لباس يمكن أن يزدهي جيّداً وفوقه هذه الزهرة. إذا ما قُدِّمت الأزهار أو تمّ تلقيها مقلوبةً، بأعقابها إلى الأعلى صار المعنى مختلفاً تماماً. وهكذا إذا تقدّم زيرٌ بباقة توليب بعقدة نحو اليسار عنى ذلك التصريح بالحبّ، تعيدها هي مقلوبة الأزهار إلى الأسفل فيعني أنّه لا أمل للطامح: الرفض قاطع. لم تكن التفسيرات دائماً مأساوية إلى هذا الحدّ، فالأمر يتعلّق بنوع الأزهار. فالأنيمون يعني النسيان، لكنّ باقة مقلوبة لم تكن تترجم على أنّها حنين، والجوثن (المُكحّلة) التي ومنذ أيام الأسطورة اليونانية تتكلّم عن الألم، والجهوان التي تجسّد العذاب أيضاً لم تكن تتحوّل إلى فرح. لكن ما عاد هناك من لديه وقت لمثل هذه المتاهة، ونفترض أنّكِ إذا وصلت إلى مرحلة أنّك تطهين أفروديتيات لزوجك فلن تهمّك اليد التي تقدّم الوردة الحمراء، ولا أين تقرّرين تعليق الكاميليا. تكفي بعض الأفكار الأساسية: اللون الأحمر يعني العاطفة، الأبيض النقاء، الوردي الرقّة، الأصفر النسيان، البنفسجي التواضع (لكنّه الآن لون أنصار الحركة النسائية). لو أنَّ أحداً من العصر الفيكتوري قدّم أزهاراً صفراء لمن يحاول جذبها لبدا أخرقَ، ومع ذلك فالأزهار اليومَ مكلفة إلى حدٍّ أنّنا نُقدّرُ اللفتة دون التوقّفِ عندَ التفاصيل. ما زلت أذكر بتأثّرٍ المرّةَ الأخيرةَ التي قدّم لي فيها أحدٌ أزهاراً: زهرة عبّاد شمسٍ عطشى ملفوفة بورقة صحيفة في يد حفيدي ابن السنوات الخمس.

أزهار أقحوان المروج البريّة التي كنّا ننزع أوراقها في الطفولة لنكتشف ما إذا كان ذو الشعر الأشقر الذي يعيش في الزاوية يحبّنا أم لا، تعني البراءة. في السابق كانَ يُعْتَقَدُ أنَّ هذه الأزهار المتواضعة، التي يُشرب منقوعها بشكل عادي، تستطيع أن تخفِّف الجنون الحزين وتعيد الحياة للأرواح المتشتِّتة. النرجس منطقيّاً هو زهر الغرور والأنانية، وقد اكتسبَ اسمه من أسطورة نرسيس اليونانية، الراعي العاشق لخياله المنعكس في الماء، والذي مات غرقاً حين حاول تقبيلَه. كان غبياً إضافة إلى أنّه مغرور. الخشخاش ـ زهرة الأفيون ـ يعني سكينة الألم، متعة آنيّة، وعزاءً قصير النفس، لكنّه يعني للإنكليز، بسببِ لونه، دم شهداء الحرب. إبرة الراعي، التي نادراً ما تضمّن في باقة نظراً لرائحتها المرّة، وهي حسب اللون تدلُّ على الحزن، الخيبة، العزاء ومشاعر أخرى تكاد تكون غير مجدية. الإكرار (الهليوتروب) الذي يعني اسمه في اليونانية «مع الرأس باتجاه الشمس» يطالِب بالصدق والتفاني في الحبّ، يُهدى كوعد، وتعليل للوفاء في حال مفاجأته بخطواتٍ مريبة. الزنبق ينبئ برسالة. هذه الزهرة مهمّة وهي تُقْرَنُ في ثقافات الشرق الأوسط والبحر المتوسّط، نظراً لشكلها، بالعضو التناسلي للمرأة، تماماً كما هو حال الأوركيديا، لكنّها أيضاً زهرة النقاء، ومريم العذراء وشعار فرنسا (*زهرة الزنبق*). زهرة الخزامى أقرب ما يكون تفسيرها إلى عدم الثقة. البنفسج والياسمين، اللذان لرائحتيهما فضائل أفروديتية ـ خاصّة في الليل ـ يمكن أن تُحوّلا أكثر الفتيات فضيلة إلى شبقة لا ترتوي، إذ ترمز أزهار البنفسج في لغة الأزهار إلى التواضع، بينما ترمز أزهار الياسمين إلى الحشمة والملاحة. كذلك عطر سنبل الطيب (النرد) لا تُقاوِمه النساء، وإن كان بالنتيجة مثيراً للغثيان بالنسبة إلى معظم الرجال. تُمَثِّلُ أزهار الليلك التواضع، لكن تُعزى إليها منذ عصر النهضة قوّة الإثارة للرجال. كانت عندي في الحديقة لسنوات ولم أنتبه قط إلى أنّ ساعي البريد كان يُخفي بسببها نوايا شبقيّة... أيضاً تعني أزهار الليلك بالنسبة

للفيكتوريين، غير القادرين على قبول أفكارٍ شبقية أمام سيّدة، الاقترابَ الأوّل من الحبّ؛ وتعني نوعاً من جسّ النبضِ قبل الإعلان الأكثر بوحاً، الذي من الممكن تماماً أن يكون باقة من الورد الأبيض، وتعني النقاء، يتبعها أخرى من الورد الأحمر وتعني الحبّ. وهي لا تقدّم أبداً مجتمعةً لأنّها تدلّ على الافتراق أو الموت، كما كان قدر تريستان وإيزولد أو روميو وجولييت. أخيراً وبعد تثبيت الخطوبة إذا كان الطامح جريئاً جدّاً استطاع أن يقدّم للفتاة أغصان لوز مزهرة ليعبِّر دون مواربة عن ولهه المفرِط.

تعتبر أزهار *أذن الفأر* (لا تنسني) الحبَّ الحقيقيّ والذكرى. تحكي أسطورة نمساويّة أنَّ عاشقين كانا يسيران على طول نهر الدانوب، وحين رأت الفتاة (وهي نزويّة دون شك) زهرة زرقاء صغيرة تطفو على سطح الماء أرادت الإمساك بها على الفور. ألقى الفتى بنفسه إلى النهر طلباً لها، لكنّ التيار تمكَّنَ منه وراح يغرق. أدرك الزهرة في آخر جهدٍ عنده ورمى بها إلى الخطيبة، قائلاً لها: «لا تنسني». وهي بالنسبة إليّ دائماً زهرة المنفى. حين كان من نصيبي أن أغادر بلدي بعد الانقلاب العسكري عام 1973 لم أستطع أن أحمل معي إلاّ أشياء قليلة جدّاً. بقي في تشيلي جدّي وحماتي ـ التي كنتُ أحبُّها بورعٍ غريب ـ ، أصدقائي ومنظر بلدي الذي ليس له مثيل. وكان شعاري كما هو حال امرأة لوط ألاّ أنظر إلى الخلف، لكن من يستطيع أن يترك البيت الذي وُلد فيه أبناؤه دون أن يلقي عليه نظرةً أخيرة؟ لم أكن أدري بأنّني أقطع جذوري بضربة فأسٍ وحشيّة، وأنّني سأجفّ مثل شجرة مقطوعة، وأن تمرين الذاكرة الذي لا يكلّ وحدَه سيمنعني من التحوّل مثل امرأة لوط إلى تمثالٍ من ملح. في حقيبتي حملتُ كيس تراب من حديقتي، بهدف أن أزرع فيه أزهار *أذن الفأر* (لاتنسني) في البلد المجهول الذي سأبدأ فيه مصيراً آخر. لا تنسني يتوسّل من يذهبُ... لذلك اخترت تلك الزهرة رمزاً لمنفاي، لاسمها وليس لشيء آخر. لكنّها لم تَنْمُ في طقس الكاريبي الخانق، وراحت تلك النبتة تموت شيئاً فشيئاً مع تصاعد حنيني.

من الأرض بحبّ

تمثال الإله الإغريقي برياب، ابن أفروديت، كان ينتصب ـ حرفياً ـ في كلِّ البساتين والحدائق كحارس للخصب والزراعة وكحامٍ من اللصوص. وكثيراً ما كان يتقلَّصُ المعبود أو بالأحرى ينتشرُ على شكل قضيب قويٍّ، يدعى *أوليسبوكوليس*. اليوم قليلون جدّاً من يسمحون لأنفسهم بترف أن يزرعوا نباتاتهم الخاصّة بهم، كما لا يوجدُ مزاجٌ ولا فضاء لإلهٍ فاضحٍ في الحديقة، لكن ما زال نجاحُ المحصول يُربَطُ حتى اليوم في رماد الذاكرة الجمعيّة بإيروسية و خصوبة الكائنات البشرية. ضاعت العبادةُ في التاريخ، مع أنّ الرجال ما زالوا يحملون عند بعض شعوب المتوسِّط حِرز القضيب معلّقاً إلى أعناقهم للوقاية من عين السوء.

الطعم، الأغذية، والقوّة الأفروديتية في النباتات تحتفظ بعلاقة مباشرة مع الرطوبة (لا أستطيع القول أيضاً بأنّ الجاذبية الجنسية في الأشخاص تتعلّق بالرطوبة، لأنّه سيكون مجازاً مهيناً: في نهاية هذا القرن، يفترض أن نكون حسّيين في أيّ من أعمارنا، وهو اقتراح خانق كما كان من الممكن لجدّتي أن تقول). وبالعودة إلى النباتات، فالحالة المثالية هي في اقتلاعها من الأرضِ والجري بها إلى القِدر، لكن هذا محالٌ في النتيجة بالنسبة لغالبيتنا، نحن الكائنات المدينية. فالنزعة الحديثة هي شراء كميّاتٍ من المنتجات القابلة للعطب وحفظها متزاحمة في البرّاد، الطريقة المبرَّرة حين

يتعلّق الأمر بغذاء أسرة، لكنّنا نفترض أنّك إذا كنتِ مهتمّةً بالمطبخ الإيروسي، فهذا يعني أنّكِ تحرّرتِ من الأطفال، ولست مسؤولةً عن جدّين، وتنعمين ببعض سلام الروح لتتمتّعي بالمكوِّنات. ما من أمٍّ إيطاليةٍ تستخدم كوسا ذابلة وبندورة مجعّدة، تصوّري ما سيقوله جيرانها! نقترح تقليد هذه السيّدات عندما يتعلّق الأمر بوصفات أفروديتية. اشتري الخضار الطازجة من السوق، اختاريها بدقّة كي تكون قد بلغت درجة نضجها، وإذا لم تجدي طلبك فلا تقعي في إغواء استبدالها بشيءٍ مُعلَّبٍ، فمن الحكمة أكثر تبديل الوجبة.

في ألعاب الطعام والإيروسية يُفضَّلُ ولأسبابٍ واضحةٍ الأشكال القضيبية والدائرية: جزر، درّاق؛ القوام الإسفنجي والرطب كالبندورة والأفوكاتو؛ الألوان الشهوانيّة للقشرة والتجويفات الداخلية - الرمان والفريز - والروائح النافذة مثل المانغا أو الثوم. كثير من النباتات المستخدمة والمفرط في استخدامها في الأدب تعود شهرتها الأفروديتية إلى مظهرها فقط. فقد قرأت بضع عشرة قصّة لبنات مدارس ومستجدات يأثمن بالخيار. وأستغرب كيف لم يُمنع بمرسوم ديني، وهو إجراء الوقاية الذي كان يفرضه سلاطين العرب في الحريم. فالرجال لا يحبون أن يقارنوا به. خضروات أخرى تذكّر بالشكل الأنثوي، مستديرة أو ناعمة مثل الثديين أو الإليتين. وما من أحدٍ وخاصّة الكبار في السن يفوته، وهو يمسك في راحة يده حبّة بندورة طازجة ويقضمها مالئاً بها فمه، بينما يسيل عصيرها على ذقنه ورقبته إغواء، مقارنتها بالمتع الفميّة. فنّانُنا روبرت شكتِر هو أحد النباتيين الصارمين، لكنّه على الأقل لا تستهويه صرامة العفّة. يعالج روبرت الخضار بورع شغوف يخصصه آخرون للمحار. رأيته يعضّ جزرة بشبق نهِم أسطوريّ، وأعرف أنّه في حالات الحرج حين تزوره أنّيت، امرأةُ أحلامه الإيروسية، يحضِّر بيده *راتاتول* فرنسي، وهي إحدى أكثر الوصفات النباتية إثارة في لائحة الطعام العالمية.

أفروديتية شِكتر النباتية

يأخذ روبِرت باذنجاناً (أربع باذنجانات لكلّ واحدٍ من المكوِّنات الأخرى للطبخة)، بصلاً، فليفلةً خضراء، بندورة، ثوماً، كزبرة، بقدونساً، حبقاً، غاراً، فلفلاً أسود، شطّة هندية أمريكية حارّة، إلخ... يُقطّع هذه الخضار دوائرَ بكلِّ مهارةٍ تسمح بها يداه المصابتان بداء المفاصل. ثم يقلي الباذنجان في زيت الزيتون لمدّة خمس دقائق، وبينما يُرنِّم أغنية *يا شمسي* يُضيف المواد الباقية. يُغطّي الطنجرة ويطبخها على نارٍ هادئةٍ جدّاً لمدَّةٍ ساعة. يستحمّ خلالها، يرتدي أفضل قمصانه ويستقبل أنّيت بوردة بين أسنانه. يرفع بعدها غطاء الطنجرة، يحرّكها جيّداً ويترك *الراتاتول* يرقدُ البرهةَ المطلوبة: عشر دقائق قبل أن يُقدِّمها. إنّه صحن لذيذٌ بارداً في صباح اليوم التالي، لاستعادة القوى.

خضراوات أفروديتيّة

أطلب المعذرة على الأخطاء والحذف في هذه اللائحة. فبعد الرجوع إلى عددٍ من المجلّدات أخلص إلى أنّه لا يوجدُ اتفاق على القدرة التهييجيّة للخضراوات. وهو خبر سيّئ بالنسبة إلى النباتيين.

الثوم: لا يمكن أن يخلو منه المطبخ. يُعتَقَد أنّه نبات مقدَّس، إيروسي، طبّي ومرمِّم، لذلك كان يُعطى للرياضيين في أولمبياد اليونان. تُعزى إليه خواصّ شافية كثيرة ـ بما فيها حالات السرطان ـ حتى ليباع في مضغوطاتٍ لمن لا يتحمّلون طعمه. وقد استعمل كأفروديتي منذ أزمنة مغرقَةٍ في القِدَم، شرطه الوحيد أن يأكله العاشقان معاً، لأنّ رائحته تنفذ حتى إلى الجلد. أنا لا يُزعِجني، بل على العكس: لا شيء يثيرني مثل الثوم بين يدي رجلٍ يطبخُ. (بالمناسبة يُعرَفُ اليوم أنّ الخلاصة الكيميائية التي تسبّبُ رائحة الثومِ موجودةٌ أيضاً في إفرازات المناطق الحميمة للمرأة.)

الخرشوف (أرضي شوكي): يقولون إنّ من يمضي في عشق كثير «له قلباً من خرشوف»، لأنّه يوزّع أوراقه يمنةً ويسرةً. يؤكل هذا النبات باليدِ وببطء شديدٍ جدّاً؛ هناك شيء طقسي في تعرية الخرشوف بنزع أوراقه واحدة واحدة لتمريغها بالزيت والليمون والفلفل الأسود وتقاسمِها مع الحبيب.

الكرفس: ابتدعت مركيزة بومبادور حساءَ كرفسٍ لتُلْهِبَ لويس

الخامس عشر حين كانت نيران العاطفة تتحوّل إلى رمادٍ حزين، لكنّ اسمه كأفروديتيّ جيّدٍ جاء من أيّام اليونان والرومان.

الأرزّ: رمز للخصوبة. قليلون هم الذين يعرفون أنّ رميَ العروسين بالأرزّ بكلّ براءة حين يخرجان من الكنيسة يُمثِّلُ الإمناء والمني. من حسن الحظّ... فمن ناحية أفروديتيّة الأرز أقمنا أنا وروبِرت وبانتشيتا جدالات كانت من البيزنطيّة مثل عدد الملائكة التي من الممكن أن يتسعها رأس دبّوس. بعضنا كان يؤكّد أنّ من المحال إثارة أحد بصحن من الأرزّ، لكنّ أمّي كانت تؤكّد أن أفضلَ برهان على فعالية هذه الحبّة هو عدد سكّان الصين الهائل.

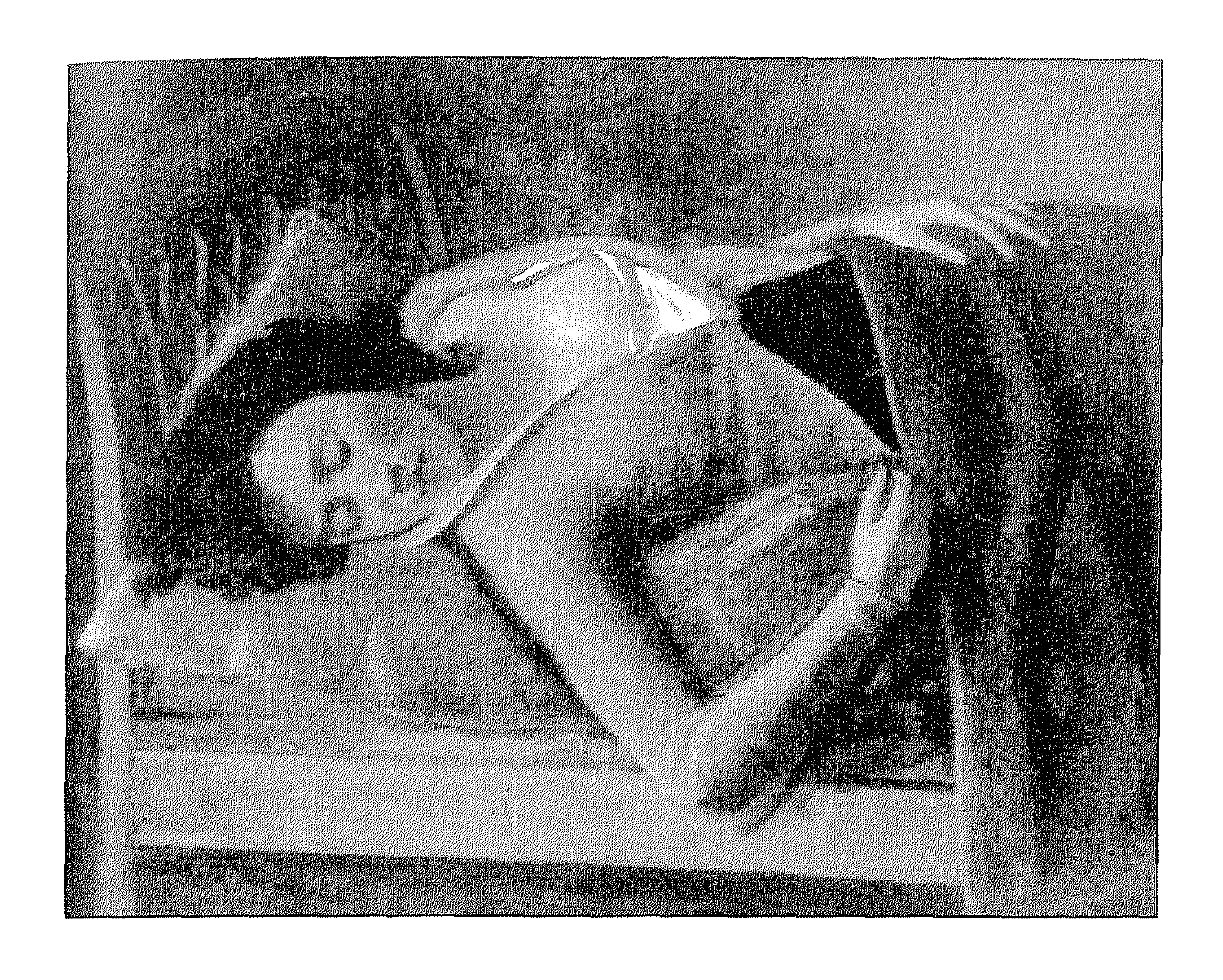
الباذنجان: يُعتقد أنّه جاء من الهند، ووصل إلى أوروبا مع الفتح العربي لإسبانيا. يُعتبر مهيّجاً، خاصّةً إذا خُضِّر مع مكوِّنات أخرى إيروسية، مثل الثوم، البصل، الفليفلة الخضراء وعددٍ من التوابل. في تركيا توجد وصفة كلاسيكية، يعودُ أصلها إلى إمام سقط على الأرضِ مغشيّاً عليه من اللذّة حين قدّمت له محظيَّته هذا الصحن. نعتقد أنّه تعافى من وعكته بقوّة جديدة. بالمقابل لا يذوقه الرجالُ في بالي لاعتقادهم بأنّه يقتل الرغبة، وهذا برهان كافٍ على أنّ إيروسيته وهمٌ واعتقادٌ أكثر منه تشريحاً.

القرّة: هي أوراق ذات مظهر غير مؤذٍ، بدءاً من أكثرها إيروسية وحتى أكثرها عفّة، حتى أنَّ الرومان سمّوها «قليلة الحياء» نظراً لتهييجها المفترض. تنمو بالقرب من المياه المستعملة والسواقي، ولذلك يُنصَحُ بغسلها كثيراً جدّاً.

البصل: أساسي في كلّ مطبخ، بدءاً من أكثر المطابخ إيروسية وحتى أكثرها عفّة. أصله من آسيا. اعتبره الكلدانيون والمصريون والرومان واليونان والعرب أفروديتياً قبل أن يعرف الأوروبيون بوجوده. يؤكِّد الشيخ النفزاوي في *الروض العاطر* (القرن السادِس عشر) أنَّ عضوَ أبي الهيلوج بقي منتصباً ثلاثين يوماً دون انقطاع لأنّه أكلَ بصلاً.



«حانة باليْنكِ» ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ آنا مرسيدس هويوس



«فتاة نائمة» ـــــــــــــــــ بالتوس

كاليامبا: يذكّر مظهره ولونه ورائحته بحشفة القضيب الضامر. الضامر جداً. وكلّما كان تحضيره أكثر بساطة كلّما كان طعمه أكثر كثافة. يكفي قليه بقليل من زيت الزيتون، مع الثوم والفلفل الأسود والملح وعدّة ملاعق نبيذ وتقديمه بعد ذلك مع خبزٍ مُحمَّص، كمدخل لفصل من الحبّ مرتجَلٍ قليلاً. عادة لا يسمح له الوقتُ ليعطي مفعولاً فرعونيّاً (انظري وصفتنا عن ضفدع المصالحة).

الهندباء، الخس الإفرنجي، والخس: تُعتبَرُ جميع أنواع الخسّ في بعض النصوص الأوروبية مهيِّجة. بينما يُعتَبَرُ مغليّ أوراقها في مناطق أخرى مسكِّناً وضدّ الأفرودية.

الهليون ذو الساق الغليظة الشاحبة والرأس الذي يتراوح بين الورديّ والبنفسجي: هو الأكثر أفروديتية. تبدو قضباناً مصابة بفقر الدم. الهليون الأخضر هو الأكثر شعبية. يُذكَرُ في *الروض العاطر*، وتوجد عدّة وصفات لزيادة حماس المحبّ المنهَك:

ومن أخذ صلق اهيلول وقلاه بالسمن وصبّ عليه مخاخ البيض كلّ يومٍ بلا بياض على الريق مع الأبزاز الموقوف وهي العطرية وداوم على أكلها قوي الجماع وهاج عليه واشتاقه شوقاً عظيماً

وأفضل ما في هذا النبات هو غباوته: من القدر إلى فم الحبيبين. يجب أن يبقى متماسكاً ـ لا أحد يُحبّ نباته ذابلاً ـ ، ولذلك يجب طبخه في حزمة ورؤوسه إلى الأعلى وبذلك تطبخ القاعدة جيّداً، فهي أقسى، وتطقطق رؤوسه. يؤكل طبعاً باليدين مدهوناً بالسمن والملح. من لا يفهم التورية؟

السبانخ: أصله من إيران، غنيّ بالفيتامينات والأملاح المعدنية، يقوّي الجسم والرغبة بالحبّ.

الفاصولياء: كانت بالنسبة للتيتان والرومان مهيِّجة، وترمز زهرتها للذّة الجنسية، وقد بلغت سمعة حساء الفاصولياء من

الإيروسية حدّ أنّها مُنِعَت في القرن السابع عشر في دير راهبات سان جيرونيمو لتفادي تهييجات غير مناسبة، لكنّ هذه السمعة ضاعت منذ أن تخلّت الراهبات عن زيِّهنَّ.

الحمّص: استطاع الشاب أبو الهيجاء في *الروض العاطر* أن يحقِّق مأثرة فضّ عذرية ثمانين عذراء في ليلة واحدة، بفضل القوّة التي حصل عليها مسبقاً من عشاء مغذٍّ من الحمّص واللحم والبصل وحليب الناقة. أشكُّ بذلك إذ لم يحدث أن وُجِدَ مثل هذا العدد الجاهز من العذارى. وهي كلّها باستثناء حليب الناقة بعض مكوّنات طبيخ وكيلتي الكاتالانية كارمِن بالثلز الشهير.

الذرة: نبتة مقدَّسة بين هنود أمريكا، وترمز إلى الخصب والوفرة. كلّما كان السكان الأصليون أكثر فقراً كلّما كان إبداعهم في طهي الذرة أروع.

اللفت: يمكن القول إنّه إلى جانب البصل والثوم أكثر أطعمة الفقراء أفروديتية. هذا النبات المتواضع غذاء رائع.

الخيار: يبدو أن أكثر ما فيه من أفروديتية هو شكله. هناك تناقض حول فضائله، فبينما يُعتبَرُ في بعض المناطق مهيّجاً هو في أخرى مثبّطٌ.

الفليفلة الخضراء و/أو الشطّة الحارّة: تُعتبَرُ أفروديتية عالمياً وخاصّة الحمراء والحارّة المذاق، وهي غنية بزيت الفلفل القلوي Capsiacina، ويختلف طعمها واسمها من منطقة إلى أخرى. إنّها المكوّن الضاري لكلّ تلك الصحون التي تترك لهبها في الفم وتُثيرُ الخيالَ والرغبةَ بالحبّ.

الكرّاث: كانت تعزى إليه قديماً في روما وبلاد اليونان ميّزة أفروديتية، ربّما لشكله القضيبي. وكان الإمبراطور نيرون يتناوله يومياً في حسائه لتحسين صوته، لكن ليس هناك ما يوضّح أدنى تأثير بالنسبة إلى حالته.

البندورة: أصلها من أمريكا. كان عليها أن تُصنَّف بين

الفاكهة. حملها الإسبان إلى أوروبا باسم «تفاح البيرو» و «تفّاح الحبّ» وقد أثار لبّها الأحمر الماوي والشهواني الفضيحة؛ كانت الثقة كبيرة بقدرتها على الإثارة، بحيث كانت تُدفَع ثروات طائلة من أجل حبّة بندورة واحدة، بينما النساء العفيفات يرفضنها. ولم يحدث الشيء ذاته مع الأخريات اللواتي كان باستطاعتهنّ أن يعزين آثامهنّ الصغيرة إلى البندورة التي لا تُقاوم.

القمح: إنّه أقدم وأوفى غذاء للبشرية، وهو مثل الأرزّ يمثّلُ الخصب. يُعتَبَرُ شكل السنبلة قضيبياً، وهو ما يبرهن على أنَّه لا حدود للخيال البشري. وكان يخبز في الماضي على شكل أعضاء جنسية للاحتفالات الديونيزيوسية. ليست فكرة سيّئة.

الكمأة: تُدعى أيضاً خصية الأرض، لها رائحة وطعم قويان، لذلك تستخدم بكميّاتٍ قليلة. ونظراً لسمعتها الأفروديتية المجرّبة تُعتبر ضرورية في المطبخ الفرنسي التقليدي، وخاصّة في الفوا غراس وفي تحضير بعض اللحوم والطيور.

الجزر: بُدئَ بزراعة هذا الجذر المسمّى شعبياً بـ «عزاء الأرملة» في أوروبا في القرن السابع عشر، وحمله المستوطنون الإنكليز الأوائل إلى أمريكا. تُعزى إليه، نظراً لاحتوائه على فيتامين «أ» وشكله، قوّة إثارة الشبق، لكن وعلى شرف الحقيقة: لا أعرف أحداً يُهيَّج بجزرة (طبعاً أقصد عند تناولها).

كولومبا في الطبيعة

بما أنّنا نتكلّم عن النباتات الرعوية تخطر بالبال القصّة الحقيقية لصديقة لي عليّ أن أهمِل اسمها وإلا لقتلتني. لنقل إنّ اسمها هو كولومبا. كانت آنذاك شابّة شقراء، وفيرة اللحم الوردي المنمش، وطويلة الشعر الضارب إلى الحمرة، من النوع الذي أطلق موضته تيسيانو في عصر النهضة ويمكن الحصول عليه اليوم بعبوة. قدماها الناعمتان لا تكادان تحملان عمودي ساقيها الثخينين، ووركيها الورميين، وبطيختا صدرها التامتين، وعنقها ذا اللغدين الحسيين، وذراعيها الدائريتين اللتين لواحدة من الربات فالكيريا. وكما يحدث في كثير من هذه الحالات كانت صديقتي المكتنزة نباتية (لتجنّب اللحم يمتلئ هؤلاء الناس بالهيدروكربونات). وكان لكولومبا مدرِّسٌ للفن في الجامعة لا يستطيع أن يرفع بصره عنها، فقد جنَّ ببشرتها الحليبية وشعرها الذي لبنات البندقية، وأسطواناتها، الوقوب التي كانت تظهر من كميها وأخرى كان يتخيّلها في عذاب ليالي أرقه في الفراش الزوجي، بجانب زوجة طويلة وجافّة، وواحدة من تلك النسوة المتميِّزات اللواتي يليق بهنّ اللباس دائماً (أكرههنّ). وضع الرجلُ المسكين معرفته في خدمة هوسه، وكلّم كولومبا عن اختطاف السابينات لروبنز، وقبلة رودان وعشاق بيكاسو ومستحمات رينوار، وفصول كثيرة من عشيق الليدي شاترلي قرأها لها بصوتٍ عالٍ، ووضع في حضنها الكثير من علب السكاكِر إلى حدّ

أنها، لكونها امرأة أولاً وأخيراً، قبلت دعوة منه إلى غداء ريفيٍّ. هل يمكن أن يوجد شيء أكثر براءة من هذا؟ بالمناسبة لم يكن المدرِّس ممن يستطيعون أن يتركوا فرصة كتلك تفوتهم. رسم خططه كما رسمها مكيافيللي. رسم أنّها لن تقبل أبداً مرافقته إلى فندق من الموعد الأوّل، وقد لا يكون هناك موعد ثانٍ: عليه أن يلعب أوراقه بضربة معلِّمٍ واحدة. لم يكن عنده غير سيارة سيتروين، وهي واحدة من سياراتٍ الصفيح المدهون التي وضعتها فرنسا في متناول الطبقة الوسطى في أواسط الستينات، سيارة لها مظهر يتقاطع بين صفيح علب البسكويت وكراسيّ المعاقين، حيث لا أحد غير قزم بهلوانٍ يستطيع ممارسة الحبّ فيها. وإغواء امرأة من حجم كولومبا في سيارة سيتروين كان مُحالاً تماماً. كانت النزهة تقدّم حلاً رومانسياً وعملياً في آنٍ معاً؛ واستراتيجيته تقوم على مهاجمة دفاعات الطالبة من أضعف نقاطها: الشراهة. استقصى بألف ذريعة ولفٍّ ودوران عن صحونها المفضّلة، وملأ دون أن يسمح للمسألة النباتية أن ترعبه سلّةً مُتقَنَة بالأطعمة الأفروديتية: زجاجتان من أفضل نبيذٍ ورديّ باردتان تماماً، بيض مسلوق، خبز ريفيّ، كيش كاليامبا، سلطة كرفس، أفوكاتو، خرشوف مسلوق، ذرة طريّة مشويّة، فواكه الفصل الفواحة وكلّ أنواع الحلوى. وكجهد في حال الحاجة إلى وسيلة قصوى جهّز علبة كافيار *بلوغا* صغيرة، كلّفته دخل نصف شهر، ومرطبان كستناء بالقطر ولفافتا ماريجوانا. رجلٌ دقيق من - برج العذراء - فقد حمل معه وسادة وبطانية وحشرات كريهة.

انتظرته كولومبا في زاوية من ساحة لوس ليبرتادورِس، وقد ارتدت ثياباً كلّها من الموسلين وعلى رأسها قبّعة قَشٍّ إيطالية مزيّنة بشريط حرير عريض. بدت عن بعدٍ وعن قربٍ أيضاً سفينةً شراعية. حين رآها المدرِّس شعر بثقل السنين ينزاح عنه، وكذلك ذكرى زوجته الموقّرة والخوف من النتائج. لا شيء في هذا العالم غير ذلك اللحم العذب الملفوف بالموسلين كان يرتجٌ مع كلّ خطوة مثيراً فيه

شبقاً وحشياً هو نفسه يجهل وجودَه. فهو بعد كلّ شيء أكاديمي، رجل آداب ودارس فنون، زوج ونظريّ. لم يكن يعرف حتى تلك اللحظة أيَّ شيءٍ عن الشبق. تسلّقت كولومبا بصعوبة شديدة السيتروين الهشّة، التي مالت بشكلٍ خطير وبدا للحظةٍ أنّ العجلات غاصت في الإسفلت للأبد، لكن ما لبثت السيارة النبيلةُ بعد عدّة طبطبات أن دارت وأقلعت باتجاه ضواحي المدينة. تكلّما في الطريق عن الفنّ والطعام، وعن الثاني أكثر ممّا عن الأوّل. وهكذا وصلا أخيراً، مفتونين بالحديث وبتلك الظهيرة الزاهية، إلى المكان الذي اختاره المدرِّسُ مُسبَقاً، وهو مرتع خيولٍ من العشب الأخضر إلى جانب جدولٍ محاطٍ بالصفصاف المستحي. كان مكاناً منعزلاً دونما شاهدٍ على غرامهما، غير الطيور على أغصان الصفصاف، وبقرة غافلة تمضغ أزهاراً على مسافة معيّنة منهما. قفزَ المدرِّسُ من السيتروين وهبطت كولومبا ببعض الصعوبة. وبينما انهمك هو في مدِّ البطانيّة في الظلّ مسوياً وضع الوسادة وناشراً كنوزَ سلَّته، خلعت الطالبة نعليها وراحت تقفز قفزات صغيرة على ضفَّة الجدول. كان مشهداً ساحراً.

لم يتأخر المدرِّسُ كثيراً في وضع كولومبا على البطانية شبه منحنية على الوسادة، وباسطاً أمامها مأكولات السلّة الباردة، سكب لها النبيذَ ليرطّبها، قشر بيضة مسلوقة وأعطاها لها لتعضّها مداعباً أصابع قدميها المكتنزة في الوقت الذي كان ينشِد:

هذا الطفل اشترى بيضة، هذا الطفل قشّرها، ملّحها، هذا الطفل قلّبها وهذا البدين القذر أكلها.

كانت كولومبا تتلوّى ضحكاً والمدرِّسُ متشجّعاً راح يناولها الخرشوف ورقة ورقة، وحين أكلت اثنتين كاملتين قدّمَ لها كيش الكاليامبا، ثمّ الفريز وعلى الفور التين والعنب، دون أن يتوقّف عن ممازحتها بلمسات هنا ولمسات هناك وينشدها، وهو يتصبّب عرقاً من نفاد الصبر، أكثر أشعار بابلو نيرودا عاطفة. بينما هي يدور رأسها من الشمس والنبيذ والأشعار ولفافة الماريجوانا التي أشعلها

ما أن انتهت آخر حبّات الكافيار أمام نظرة البقرة الذاهلة التي اقتربت من المشهد. في هذه الأثناء ظهرت أوائل النمل التي انتظرها المدرِّسُ بفارغ الصبر: الحجةّ التي كان بحاجة إليها. أكّد لكولومبا أنّه سيظهر النحل والذباب بعد النمل لا مناص، لكن عليها ألا تخاف أبداً فهو يحمل السائل البغيض. ومع ذلك لم يكن يريد أن يُلطِّخ ثوبها الرائع... تراها لا تذكر تلك اللوحة الانطباعية الشهيرة *غداء على العشب*؟ تلك النزهة التي تظهر فيها النساء عاريات والرجال بلباسهم؟ لا، كولومبا لم تكن تعرف عمّا يكلّمها، ممّا اضطره لأنّ يصفها لها بالتفصيل، مستغلاً ذلك كي يفكّ أزرار فستان موسلينها واحداً فواحداً. لِنقُلْ باختصار إنّ كولومبا سرعان ما جرِّدت من أوشحتها، وراحت الشمسُ تُداعِبُ التلال السائلة لجسدها الشهواني. بأصابعها راحت تضع معقودَ الكستناء في فمها، غير آبهة بخيوط عسل السكّر الذي يجري من ذقنها إلى صدغيها، الخيط الذي كان المُدرِّسُ ينظر إليه مرتبكاً لاهثاً، حتى لم يعد يستطيع المقاومة لزمن أطول، وانقضّ على ذلك الجبل من اللحم البرّاق والنابض، مستعداً لأن يلعق الحلوَ وكل ما كان في متناول يده، منتزعاً ثيابه شدّاً وكأنّه ممسوس إلى أن بقي عارياً. تلوّت كولومبا ضحكاً، يخنقها ضحكها - لم ترَ قط رجلاً بمثل ذلك الهزال والشعر وخيارة جسورة تحت سرّته - لكنّها لم تفتح ما بين ساقيها، على العكس راحت تُدافِع عن نفسها دفاعاً غَنِجاً، ولأنّه صادِرٌ عنها بدا كأنه هدج فيل حقيقي. تمكّنت أخيراً من الإفلات من عناق مدرس الفن الأخرق، وراحت تركض، مثيرة وضاحكةً، مثل تلك المخلوقات الأسطورية التي تظهر في الغابة دائماً ترافقها الحيوانات، وحيواناً بدا المدرّسُ وهو يُحاوِل إدراكها.

خلال ذلك قرّرت البقرة، التي لم تكن بقرة بل ثوراً أن كفى عبثاً في مرتعه. وراح يخبّ خلف العاشقين اللذين ما أن رأيا أنّهما مُهاجمان من قِبل ذلك الحيوان الهائل، حتى خرجا جرياً مثل روحين يحملهما الشيطان للبحث عن ملاذٍ في غابةٍ قريبة.

كان لا بدّ من مرور عدّة ساعات قبل أن يبتعد الثورُ كفايةً ليستطيع المتنزّهان المنحوسان العاريان والمرتعدان العودةَ؛ بينما مفعول الماريجوانا والنبيذ والدغدغات والطعام تبخّر منذ برهة طويلة. كانت كولومبا الهيستيرية تطلق الشتائم والتهديد والوعيد، بينما المدرِّسُ المذعور يغطّي بيديه الخيارة الذابلة، ويحاول أن يهدِّئها بأشعارٍ لروبِن داريو. وحين وصلا إلى مكان نزهتهما وجدا أنهم سرقوا لهما كلَّ ثيابهما، وكذلك السيتروين، ولم يبقَ بجانب الصفصافة المستحية، حيثُ العصافير المترنّمة، غير قبّعة القشّ الإيطالية...

ملتهمًا العالم

وُلِدْتُ مفتوح الفم...
داخلاً إلى هذا العالم الريّان
من درّاق وليمون وشمس ناضجة
ولحم هذه المرأة الورديّ والسرّيّ،
هذا العالم
حيث العشاء
في لهاث الصحراء الرقيق
في توابل البحر البعيد
التي تطفو في حلم الليل المتأخِّر.
وُلِدْتُ في مكانٍ ما
بين الدماغ والرمانة
متذوّقاً نسيج الشعر واليدين والعينين اللذيذ
ولدتُ من طبخ القلب،
من الفراش الفسيح

لأسير في هذه الأرض الفسيحة.
أريد أن أغذيك بزهر جليدٍ
نافذة الشتاء هذه،
بعطر حساءات كثيرة،
بعطر شموعٍ مقدّسة
يلاحِقني في بيت الأرزِ هذا.
أريدَ أن أغذيك بخزامى
تتفتّق عنها القصائد
وقرفة تفاحٍ يُشْوَى،
المتعة البسيطة التي رأيناها
في السماء حين هام كلانا بالآخر.
أريدَ أن أغذيك بالتراب الحريف
حين حصدت الثوم
أريدَ أن أُغذيك بالذكريات
المنبثقة من جذوع الحور
حين أقطعها
وبدخان الصنوبر
الذي يجتمع حول البيت في ليلة هادئة،
والقوقحان في باب المطبخ.

مقتطفات. جيمس تيبتون (1995)

أخيراً

الشهيّة والجنس محرِّكا التاريخ الكبيران، يحفظان وينشران النوع، يثيران حروباً وأغانٍ، يؤثِّران في الدين، القانون والفنّ. الخلق كلّه سيرورة لا تنقطع من الهضم والخصب. كل شيء يتلخص بأجهزة يلتهم بعضُها بعضاً، معيدة إنتاج ذاتها، ميتة، مخصِّبة الأرضَ، وتعود لتولد متحوِّلةً. دمٌ، منيٌ، عرقٌ، رمادٌ، دموعٌ، وخيالٌ بشريّةٍ شاعريٌّ لا شفاء منه يبحث عن معنى...

بعد جولتين كاملتين في عالم الأفروديتيات، أكتشف أنّ الشيء الوحيد الذي يُثيرني إنّما هو الحبُّ. لكنّني بالتأكيد ولَّدتُ انطباعاً في هذه الصفحات بأنّني لستُ رومانسية، وبالتالي ليس لدي صلاحية للكلام عن هذا الاحتدام. لا شيء من هذا. للأسف أنّني أنتمي إلى هذا النوع من الأشخاص الذين يؤمنون بالحبِّ من النظرة الأولى، وللطامّة الكبرى يتزوَّجون. قال أوسكار وايلد « الحبّ سوء فهم متبادَل». في خمسينيّة عمري أتأمّل ماضيَّ، وللعدل عليَّ أن أكوِن متفقة مع وايلد، ومع ذلك لم أجعل من نفسي كلبيّةً تماماً، وما زال باستطاعتي أن أضيع رأسي من أجل رجلٍ (أنا مغايرة جنسياً لكنّني لست متعصِّبة)، في الظروف المناسِبة، كالكلمات المهموسة في الأذن واليد الماهرة في التدليك. لم يحدث أن عشقتُ بحكمة، بل دائماً مثل برق تركني شائطةً، لكنّ التجربة والحظّ السعيد ساعداني في الإبقاء على لهب العاطفة متأجّجاً أكثر من ستّة أشهر، وهي عادة ما

تدومه نزوة النظرة الأولى. عادة ما أبقى مع الرجل الذي جاء دوره لزمن معتَبَر. هذه النزعة نحو العلاقات طويلة الأمد ليست مازوشية أو نقصاً في الخيال عندي، بل حكمة. فتبديل الزوج مشكلة: إذ يجب ابتداع استراتيجيات جديدة كي تجد الواحدةُ نفسها في ساعة غير معهودة، تشتري ثياباً داخلية مثيرة لتجنّب ظهور التهدّل، وأخذ خيالات الآخر الإيروسية، وكلّ هذه الحماقات، على عاتقها. إنّه عمل مزعج وفي معظم الحالات لا يستحقّ العناء. المحبون القدامى مريحون مثل الخفّ. وقد اكتشفتُ في عمري المُتَقَدِّم متعة الزواج بالخفّ. ربّما فقدَ المرَحُ جزءاً مهمّاً منه إذا كان الزوج والحبيب واحداً، لكن يبقى هناك زمنٌ أطول لمشاهدة الأفلام... كما أنَّ الزواج ليس سيئاً. عشقتُ رفيقي الحالي لأسباب رومانسية، إذ كنتُ قد عشتُ العفّةَ زمناً طويلاً، أسبوعين أو ثلاثةً كما أظنّ، وتزوّجتُ منه لأسبابٍ عمليّة: كنتُ بحاجة إلى تأشيرة للإقامة في الولايات المتحدة. وكانتْ النتيجة كلها جيّدة، لأنه من السهل العيشُ مع هذا الرجل، الذي يطبخ مثل رئيس طبّاخين ويتكلّم الإسبانية (لا بدّ أنَ يكون الشجار وممارسة الحب بلغة أجنبية مريعاً، حيث سأشعر بنفسي مضحكةً وأنا ألهث بالإنكليزية). تبدو العاطفة الجامحة من طبيعتي، لكن سرعان ما يشحب الشيطان المسكين العالق في الشرك ويبدأ يفقد وزناً. وهذا هو أحد الأسباب التي جعلتني أهتمّ بموضوع الأفروديتيات: كان عندي أمل أن يستطيع زوجي بحمية مناسبة العيش بقوّة تامّة وصحّة جيّدة. خلال عام، وهو الزمن الذي استغرقته كتابة هذه الصفحات، حضّرت كلّ وصفة من الوصفات الأفروديتية الواردة فيما بعد، وطبّقت تقريباً كلّ ما قيل في مختلف الفصول، باستثناء الأرجوحة وهذه الوضعية أو تلك من الكاماسوترا غير المناسبة بالنسبة لعمري. كان عاماً سعيداً، إذ لا يكفي الطبخ المثير كي تُزهِر الإيروسية، بل من الضروري خلق جوٍّ تُسعَدُ فيه الأرواح ولا مكان للكلمات المناقضة، أو المزاج المكتئب أو الخوَر.

للنهم والشبق، اللذين يجعلانا نرتكب كثيراً من الجنون، أصل

واحد: غريزة البقاء. فالعلاقة بين الطعام والمتعة الشهوانية هي أوّل ما نتعلّمه عند ولادتنا. إنّ إحساس الرضيع المتعلق بحلمة أمّه الغارق في حرارتها ورائحتها إحساس إيروسيّ خالِص، ويترك أثراً لا يُمحى مدى الحياة. إذ أن للطعام والجنس من الرضاعة وحتى الموت المخلبُ ذاته. في مرحلة النضج، حين يصبح الطعام وممارسة الحبّ جهدين، يبتعد التفكير بشقّ النفس عن المائدة والسرير، لكن هناك بعض الناس قادرون على الوصول إلى آخر يومٍ من حياتهم المديدة والمثمرة متمتِّعين بالشهية ذاتها تجاه المُتع الدنيوية للشبان. أحسدُ هؤلاء الشيوخ الفظيعين مثل ابراهيم، ماو، بيكاسو، دِغا، شاغال، وملايين من الجدّات الصامتات اللواتي ونظراً لظرفهنّ النسائي لم يعبرن إلى التاريخ، أحسدهم حسداً رهيباً. هل من علاقة بين الإبداع والإيروسية؟ آملُ ذلك. السعادة العميقة التي أشعر بها بعد الأكل جيّداً، وممارسة الحبّ حبّاً تنعكس على حدٍ سواء في عملي، وكأنّ الجسدَ ممتنّاً يوجّه أفضل ما عنده من طاقة ليمنح للكتابةَ أجنحة.

لا أعلم كيف هي الحال عند الرجال، لكن لا توجد أفرودِيتية يمكن أن تكون ذات قيمة دون مكوِّن الاستحسان الحتمي، الذي بالمضي به إلى الكمال يصبح الحبّ. آملُ ألا ينقصني في المستقبل، وحين لا يعود باستطاعتي ممارسة الحبّ، ليس نتيجة لا مبالاتي، بل نتيجة عائق عدم وجود من يرغب ممارسته مع جدّة، آمل أن أستمرّ بالتمتع على الأقل بالطعام والذكريات.

وصفات أفروديتية

بقلم بانتشيتا

(وتعليقاتي)

أمّي سيّدة ذات أسلوب كلاسيكي ونزعة إلى الاعتدال. عندما أبدعت هذه الوصفات ملكت حكمة تجريبها واحدة فواحدة، فخلال أشهر احتُضِرَت مع كلِّ ملعقة زبدة وغصن بقدونس في انهماك مُفْرِطٍ للوصول إلى الكمال. بعد ذلك كان عليّ أن أُدخِلها في الحاسوب، وأعترف أنّني خلال العملية أجريتُ تعديلات صغيرة. فهناك حيث تقول بانتشيتا ثلاث قطرات مشروب روحي وضعتُ ملعقة. لأنّني من خلال تجربتي كان السيانور هو الوحيد الذي يؤثر بثلاث قطرات، فقد تكون المسألة مسألة أجيال: في زمن أمّي كان الفرسان يستجيبون بمثيرات خفيفة، بينما في أيّامي يستجيبون بالمخالب فقط. توضيح هذه النقطة يبدو لي مهمّاً جدّاً، لأنّني لم أمنح بانتشيتا الفرصةَ لقراءة النص النهائي. لذلك فإن أيَّ خطأ ليس مسؤوليتها، بل مسؤوليتي تماماً. وإذا حدث ولم تُعطِ إحدى الوصفات نتيجة، يا مريضتي أو مريضي، فإنّني أفضّل ألا تعرف أمّي بذلك. فهي لن تستطيع تحمّل ذلك في مثل هذا العمر. اكتبي لي وأنا سأرسل إليك أعذاري المتواضعة عن الحالة.

التوقيع

إيزابيل

صلصات
وسائل أخرى جوهرية

الأيدي تعبِّرُ
عن نوايانا:
تُداعِبُ، تُنعِشُ، تعاقِبُ،
تعملُ.
اليد الماهرة في صنع الصلصة
مثل اليد الماهرة في التدليك،
سمة قيّمة ونادرة.
الصلصات الشهوانيّة،
تلك التي يكنزها العاشِق
سرّاً إلى جانب
أكثر الإيماءات حميمية وجرأة،
تحتاج إلى خيال.

كلُّ طبّاخٍ يعرف أنّ أخطاء الطهي والطعام المشكوك فيه تُغطّى بالصلصة (وإذا كان قبيحاً فعلاً مثل الأخطبوط، يُقدّم في إضاءة

خافتة قليلاً). الصلصة الجيّدة أساسية في كثيرٍ من الوصفات، وهي في حال المطبخ الأفروديتي تقدِّم فرصة استخدام أعشاب وتوابل ومشروبات روحية ومكوِّناتٍ أخرى مثيرة. لائحتنا طويلة، لكن لا تخافي، عاجلاً أم آجلاً يمكن أن تُفيدك. صديقي الطبيب الياباني ميكي شيما يهديني عادة عيِّنات من أعشابه الشرقية. حين علم بهذا الكتاب اهتمّ بالموضوع فوراً، وفي انحناءة من انحناءاته المهذّبة قدّم لي كيسَ قوارير بأسماء عصيّة على اللفظ، أفروديتيات جبّارة من أفريقيا، الصين، الهند، ومناطِق أخرى توحي بالغموض، قدمها لخلطها مع وصفات بانتشيتا. قرَّرتُ قبل أن أضمّنها في هذا الكتاب أن أضعها على المحك وأجرِّبها على شخص أثق به. ومع ذلك فزوجي الذي قَبِل أن يقوم بدور أرنب الاختبار لوصفاتِ طعامي، لم يُبد الحماس ذاته أمام علاجات الدكتور شيما. وبحذرٍ شديد استطعتُ أن أُقدِّم له في طعام الإفطار ملعقة غرين ماغما (خلاصة عصير الشعير الأخضر والأرزّ البرّي) وثلاث مضغوطات با واي دي هوانغ وان (رِهمانيا مسلوقة، قرانيا، نبق، ديوسقوريا، هولن، بيش «أقونيطين» مُعالَج، قرفة، وموتان، والله أعلم أيّة شياطين هذه كلّها)، لكن كان من المحال تكرار الجرعة في اليوم التالي، لأنّه أصيب باضطرابٍ شديدٍ مع اختلاجاتٍ وارتعاشات في الركبتين وضبابية في الرؤيا، بحيث لم يميز أضواء إشارات المرور، وسقط مرَّتين عن الدرج. هتفت لعالِم الوخز بالإبر، لأسأله بحذر ما إذا كانت هذه أعراض نوبة قلبية، لكنّه أكّد لي أنّها ليست كذلك. قال لي إن الأعشاب صحّية جدّاً. ونظراً لردّ الفعل عند ويلي لن أُضمِّنها هنا، وإن كنتُ أفتح المضغوطات أحياناً وأنثر محتواها على صلصات وتوابل بانتشيتا لزيادة قدرتها الإيروسية. فإذا لم أتجاوز الحدّ والصلصة كانت لذيذة فإنها لا تُلحَظ.

من الصعب تحضير صلصة لشخصين، لأنّ نصفها يبقى ملتصقاً على الطنجرة أو في المصفاة. لذلك فإنّ وصفات هذا الفصل وفيرة

قليلاً، لكن ما يزيد لا يضيع سدىً، دائماً له عمله في الألعاب الحسيّة. يخطر لي عددٌ منها وأعتقد أنّها تخطر لك أيضاً، لذلك لا يستحق الأمر الدخول في التفاصيل. كثير من الصلصات يمكن الاحتفاظ بها في البرّاد، لكنّني أفضّلها طازجَة لأنّ تحضيرها يسحرني. صناعة صلصة بمكوّنات جيّدة يشبه ممارسة الحبّ مع خبير. إذ تكاد جميع الحواس أن تدخل في اللعب: يجب أن تكون سارّة للنظر كوجه الحبيب، لذيذة مثل قبلة، ناعمة مثل الأجزاء الحميمة، نكهتها فريدة، ويصعب نقلها مثل الجلد.

اقترحت بانتشيتا ذات مرّة صلصة أعشاب لديك عيد الميلاد الحبشي. خلطت نبيذاً أبيضَ وعصير بصل وثوم ورزمة أعشاب في الخلاّط. أحسست ببعض الخوف من هذه الوصفة، فاستغليت غفلتها وأضفتُ قبضة من الأعشاب، ورششت بعض التوابل المسحوقة. كما خطرت لي فكرة سيّئة بحقن جوانب مختلفة من الديك الحبشي بالصلصة، على الرغم من اعتراض أمّي، التي كانت تُفضّل نقعه بطريقة أكثر تقليدية. كانت النتيجة مأساوية، فما أن شُوِيَ الطائرُ حتى استحال لوناً مريباً ضارباً للخضرة، ولم يبغ أحدٌ تذوّقه. الاستخدام المتهوّر للكثير من التوابل والأعشاب أحدث أيضاً رائحة غريبة. تعلّمتُ في ذلك اليوم أنّ نكهة الصلصة يجب أن تكون دقيقة ومحدَّدة جيِّداً، والإفراط بالمكوّنات يربك ويبطل السحر. وفي مناسبة أخرى، وفي محاولة مني لتكرار وصفة من وصفات حماتي من الذاكرة، أفرطت يدي بالنعناع في صلصة إحدى «العُقْبات»، فصارت لها رائحة معجون أسنان واختفى طعم البافاريه مخنوقاً بالنعناع. طبعاً الطعم هو الأهم، والغاية من الصلصة هي إبراز فضائل أغذية أخرى، أي كمن يقول رفع معنويات الصحون الخجولة، لكن إذا كان المكوِّن الرئيسي متعجرفاً فعلى الصلصة مرافقته بتحفّظ ودون منافسة. هذا هو حال الكاري والمكونات الحارة التي تُخلِّف لهباً في الفم حيث لا يعرف المرء ما يأكل. الشيء

ذاته ينطبق على الصلصات الحلوة للعُقْبة والفواكه. ففي هذه الحالة من المناسب استخدام كميات قليلة، وإن أمكن عدم سكبها فوقها، بل نشرها في الصحن قبل وضع البقية. الصلصات مثل الأقمشة، يجب أن يكون لها قوامها (نسيجها) الدقيق. يوجد منها ما هو ناعم ومنساب مثل الحرير (البيشامل والفيلوته)، وبعضها كثيف مثل الكتان (البِّستو)، أو سميكة على اللمس مثل الـ تيود الإنكليزي الجيّد (البولونيز والشوتني). الصلصات في المطبخ الحديث خفيفة، تبدو أحياناً مجرّد مرق شفاف، وما عاد الأمر يتعلّق بطمر الطعام تحت معطفٍ مُخجِل يمنع معرفة هويته. إنّ هوس الكوليسترول قد خلق ذعراً غير عقلاني من الزبدة والكريما، يهدِّد بخراب المطبخ الجيّد، لكنّه كان مفيداً في الصلصات. فبدل الزبدة تستخدم مشروبات روحية جديدة، وتوابل وأعشاباً يمكن الحصول عليها اليوم في أيّ مكان، وكانت من قبل ترف الذوّاقة.

توجدُ في السوق خلاصات يمكن أن تفيد كأساس لصلصات أصيلة، أو كمحسّنة لمذاقاتٍ أخرى، بدءاً من المرق المعلّب والحساء الكريميّ الكثيف، وحتى المكعبات ذات الطعم المكثَّف، وقد أستخدمها حين لا يكون هناك من يراني حتى بدل الملح، لكنَّ هذا بالنسبة إلى بانتشيتا يعادل التحايل. فإذا لم تكوني من أولئك الأشخاص، الذين يقطّرون مشروباتهم الكحولية بأنفسهم، ويستخرجون خلاصاتهم، ويحضِّرون مرقهم، استخدمي ما يقدِّمه السوق دون أن تتركي نفسك تعاني من الذنب، فهناك ذنوب أكبر.

هناك ملايين الصلصات وأنت تستطيعين أن تُحسِّنيها، تعدِّليها وتبتدعي صلصاتك الخاصّة بك بالسرعة التي تفقدين فيها الخوف من المطبخ ومكوِّنات الطعام. ما همّ أن تخطئي؟ لا أحد يصوِّر أخطاءك. أنا أخترعها بإلهام اللحظة ولا أستطيع تكرارها أبداً، لذلك ليست مضمّنة هنا. بانتشيتا وهي أكثر حزماً بكثير، اختارت صلصاتها الأساسية، الأكيدة، وذات الاستخدامات المتنوِّعة ذاتها.

فيما يخصّ الصلصات، كما في الحبّ، يجب الاهتداء بالحدس وليس بالكتب. لا تخافي من إضافة أو تبديل مكوِّنٍ طالما أنّك تُحافظين على نسبة الدهن والطحين والسوائل و/أو البيض. أعتقد أنّكِ لست مهووسةً بالدقّة وليس عندكِ ميزان مطبخ، ومثل غالبية الأشخاص العاديين تكيلين بالنظر تقريباً، لذلك فالوصفات بشكلٍ عام ليست بالغرامات والأوقيات، بل بالملاعق والفناجين. حين تقول بانتشيتا ذرّة فهي تقصد كميّة تؤخذ بين إصبعين - الإبهام والسبابة منطقياً - أو برأس سكين.

لقد رقّمنا الوصفات لتسهيل تحديد موقعها. وستجدين الصلصات الحلوة في فصل «العُقْبات».

صلصات باردة وتوابل

هذه الوصفات لشخصين بكميات سخيّة أو لأربعة مع بعض البخل. لا تستطيعين أن تتصوّري كم يُيَسّط العمل باستخدام خلاط أغذية صغير (mini food processor).

1N مايونيز منزلية

إنّها صلصة أساسية باردة. تُباع في جميع الأسواق الكبرى، وبينها الصلصة الخالية من الدهون (ممّ هي مكوّنة؟)، لكنّها ألذّ وأكثر صحيّة حين تصنع في البيت. كان تحضيرها في الماضي مزعجاً، في كلّ أسرةٍ كان هناك شخص «ماهر اليد»، بينما الآخرون لا يحاولون صنعها. كان يُعتقد أنّه إذا كانت المرأة في الحيض فإنّ المايونيز تَفرط، وبعدها يجب إصلاحها بألف حيلة باستخدام حبّة بطاطا مسلوقة. في زمن جدّتي كان البيض يُخفَقُ يدويّاً بالشوكة بإضافة الزيت قطرةً قطرة، وهي المهمّة التي يمكن أن تستغرق نصف ساعة من التمرين البهلواني، الذي لا يُنصح به للقاء إيروسي، لأنّه يسبّب سوء المزاج. بالنسبة لطريقة بانتشيتا تكفي دقيقتان أو ثلاث، والنتيجة مماثلة في الطعم اللذيذ، لكنّها أخفّ. في المرّة الأولى التي صنعتها فيها أضفت الزيت بسرعة أكبر مما يجب وفَرطت، كما أنّني لطّخت المطبخ حتى السقف. تذكّري أنّك يجب أن تصنعيها ببطءٍ. فأغطية الخلاّطات الآن تحتوي على ثقب لتسهيل مثل هذه العملية.

المكوّنات:

بيضة كبيرة

ثلاثة أرباع الفنجان زيتاً

نصف ملعقة عصير ليمون

ملعقة خردل صغيرة (اختيارية)

نصف ملعقة سكّر صغيرة

ملح وفلفل

التحضير:

ضعي كلّ المكوّنات في الخلاط باستثناء الزيت والسكّر. اخفقي لمدّة عشر ثوانٍ بسرعة منخفضة. ارفعي الغطاء وأضيفي ملعقتي الزيت والسكّر. اخفقيها لمدّة عشر ثوانٍ أخرى واجمعي المحتوى بملوَق. اخفقي وأضيفي بقيّة الزيت قليلاً فقليلاً وخلال دقيقة ستكون المايونيز كثيفة وجاهزة للتقديم.

تنويعات:

يمكن تنويع هذه المايونيز بإضافة فليفلة حمراء حلوة (معلّبة) أو ثلاث ملاعق كاتشب وواحدة ويسكي (صلصة أمريكية). كما يمكن أن يُضاف إليها ثلاث ملاعق بقدونس أو كزبرة وطرخون مفروم (صلصة خضراء). وإذا ما أردتها أكثر تماسكاً فأضيفي ورقتي غراء سمك محلولتين في قليل من الماء شبه بارد.

2/٧ صلصة تتريّة

وهي للحوم الباردة والبيض والسلطة.

المكوّنات:

ثلاثة أرباع الفنجان مايونيز

بيضة مسلوقة

نصف ظرف هلام (جيليه)

ملعقتا نبيذ أبيض

ملعقتا بصل مُخلّل
خيارة مخلّلة متوسطة الحجم
ملعقة بقدونس مفروم
ملعقة طرخون
ملعقة خردل صغيرة
ملح وفلفل حارّ
التحضير:

انقعي الهلام (الجيليه) بالنبيذ، قطّعي البيضة والبصلة والخيارة والبقدونس والطرخون قطعاً ناعمة جدّاً. اجمعيها مع المايونيز وتأكّدي من درجة الملح والفلفل. أذيبي الهلام (الجيليه) بالحرارة، برّديها وأضيفيها إلى المايونيز والتوابل. اخفقيها جيّداً وستصبح الصلصة متماسكة صالحة لأي استخدام.

3N تابل فرنسي

يحضّر بالخلاّط أو في مرطبان محكم الإغلاق يُخضّ جيّداً، ويُفيد في تحسين السلطات.

المكوّنات:
ربع فنجان زيت زيتون
ثلاث ملاعق خلّ
طرخون
ملعقة سكّر
ثلاث ملاعق عصير ليمون
وبرتقال مخلوط
نصف ملعقة صلصة إنكليزية صغيرة
نصف ملعقة خردل صغيرة
ذرّة زنجبيل مطحون
ملح

التحضير:

ضعي كلّ شيء في مرطبان مغلق وخضّيه جيّداً. احفظيه في الثلاجة حتى لحظة تقديمه.

4𝒩 بِبرّ

صلصة شعبية جدّاً في تشيلي وبلدانٍ أمريكية لاتينية أخرى لمرافقة اللحوم والسمك والخضار الخ. لا تحاولي ذلك إذا كان الحرُّ اللاذع يخيفُك.

المكوِّنات:

أربعة قرون فليفلة حارّة (اسمها في تشيلي أخي)

ربع فنجان عصير ليمون

ربع فنجان زيت نباتي

ملعقة ممسوحة من الملح

ملعقتا بصل مفروم

ملعقتا كزبرة مفرومة

ملعقتا بقدونس مفروم

ثلاث ملاعق خلّ

التحضير:

افتحي قرون الفليفلة واسحبي بذورها وأعصابها. افرميها يدوياً واتركيها مغطاة نصف ساعة في عصير الليمون والملح. صفّيها وأضيفي كلّ التوابل والخضروات الأخرى. احفظيها في مرطبان مغلق في الثلاجة حتى لحظة الاستعمال.

5𝒩 غواكامولِ

صلصة مكسيكية من الأفوكاتو، وتوضع في هذا البلد دائماً على المائدة. حين يفيض سمكٌ عن اليوم السابق، ارتجلي صحناً أفروديتياً بإضافة هذه الصلصة لتقدّميه بارداً. لا يمكن الاحتفاظ

بها لأنّ لونها يصبح قاتماً، لذلك جهّزيها قبل استخدامها بقليل. كما تفيد كمقبّلات لدهن الخبز المحمّص، والبطاطا المقلية أو العجّة الناشفة المطقطقة.

المكوّنات:

حبتا أفوكاتو كبيرتان وناضجتان

بصلة بيضاء صغيرة ومفرومة جيّداً

قرن فليفلة أخضر ناعم

حبتا بندورة عاديتان ومقشرتان، مفرومتان دون بذور أو عصير

ملعقتا زيت زيتون

صفار بيضة مخفوق

ملعقة عصير ليمون

ملعقة صلصة إنكليزية وورسيسترشير

ملح

التحضير:

احتفظي بحبتي الأفوكاتو دون تقشير حتى النهاية. اجمعي بقيّة المكوّنات واتركيها منقوعة لمدّة ساعة. أضيفي صفارَ البيضة المحلول في عصير الليمون قبل تقديمها. أضيفي حبتي الأفوكاتو المقشرتين توّاً والمهروستين بشكل خفيف بالشوكة. هذا الإجراء الأخير من أجل ألا يصبح لون الغواكامولِ قاتماً. احفظيها في مكان رطب.

6𝒩 صلصة خفيفة

تُحضر للخرشوف والهليوم، وكلاهما خضار أفروديتي، ليس فقط لمحتواهما، بل لمظهرهما الإيروسي ولرغبة تناولهما بالأصابع. للأسف أن هذه الصلصة لايمكن الاحتفاظ بها. إنّها فوّاحة ولذيذة. إذا ما زاد منها عن عشائك فاستخدميها في

مستجدات الحب التمهيدية. نعتقد أنّك لست بحاجة لتعليمات من أجل هذا.

المكوّنات:

نصف قطعة جبن مطبوخ ومخفوق

ملعقتا عصير ليمون هندي

ملعقة خل التفاح

ملعقة بقدونس مفروم وناعم

ملعقة نعناع مفروم وناعم

ملعقة شِبت مفروم

بياض بيضة مخفوق

ملح وخردل

التحضير:

اخفقي الجبن المطبوخ مع عصير الليمون والخلّ، أضيفي البقدونس والنعناع والشِبت. تبّليها بالملح والخردل. أضيفي بياض البيض المخفوق جيّداً لحظة تقديمها (كما لو كان من أجل حلوى البيض بالسكّر).

7𝒩 صلصة تركيّة

تُحضر للطيور الباردة.

المكوّنات:

ثلاث شرائح خبز قالب بعد نزع حوافها

عبوة لبن رائب مخفوق

فنجان جوز مقشور ومطحون

ثلث فنجان زيت زيتون

سنا ثوم مقشور ومهروس

نصف فنجان بقدونس مفروم

ملعقة زعتر طازَج

ملعقة حبق مفروم

ملح وفلفل أسود

التحضير:

فتّتي الخبز في اللبن الرائب. ضعي كلّ المكوّنات في الخلاّط، يجب أن تصبح صلصة كثيفة. أضيفي،إذا أردت أن تخفّيفها، مزيداً من الزيت.

8 المتوسطية

المكوّنات:

نصف فنجان مايونيز

نصف فنجان لبّ البندورة

ثلاث ملاعق زيتون أسود مفروم

سنا ثوم مهروس

ملعقة عرق

ملعقة خلّ طرخون

ملعقة بصل مبشور

ملعقة مربى الكشمش

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اجمعيها كلها واتركيها تتشرّب الطعم لمدّة ساعتين قبل تقديمها. اسحبيها وأضيفي مربى الكشمش. أضيفي قليلاً من الملح وقليلاً من الفلفل الأسود. اخفقيها جيّداً وبرّديها قبل الاستخدام.

9 صلصة حارّة

تضفي هذه الصلصة على أبسط الصحون، كسلطة البطاطا أو المعجنات، البيض المسلوق والسمك البارد، مظهراً إيروسياً.

المكوّنات:

فنجان من براغيث البحر الصغيرة المقشورة والمسلوقة
شريحتا خبز أبيض
فنجان حليب
بصلة متوسطة مفرومة وناعمة
نصف ملعقة زبدة
ثلث فنجان زيت نباتي
سنّ ثوم مهروس
نصف ملعقة فلفل حلو صغيرة
أربع قطرات صلصة حارّة
ملعقة روم (أو أي مشروب روحي قوي غير حلو)
ملح وكمون وزعتر
التحضير:

اقلي البصلة والثوم والفلفل الحلو والكمون والزعتر بالزبدة. انقعي الخبز بالحليب لمدّة خمس دقائق وأضيفي إليه ما سبق. تبّلي الجميع بالصلصة الحارّة والملح. اطهيها عدّة دقائق حتى تصبح كثيفة، اخلطيها بالمصفاة أو الخلاط. اطبخيها على نارٍ هادئة وأضيفي إليها بعد قليل الزيت وبراغيث البحر الصغيرة. أسبغي عليها اللمسة الأخيرة بإضافة المشروب الروحي، لإبراز المذاق.

10N صلصة هوانكية

إنها صلصة تقليدية في بوليفيا وجبال البيرو. تستخدم هذه الصلصة ساخنةً أو باردة مع البطاطا المسلوقة المزخرفة بأوراق الخس الطازج. وكذلك مع الذرة الطريّة، والبيض المسلوق وبعض الطيور بيضاء اللحم.

المكوّنات:
نصف فنجان ريكوتا
100 غرام جبن ماعز

فنجان زيت زيتون

ثلاث ملاعق بصل مبشور

ملعقتان من الكريما الكثيفة

ملعقة صلصة حارّة وسائلة

ثلث فنجان عصير ليمون

سنّ ثوم مهروس جيّداً

ملعقة من بَشر البرتقال

ملعقة زبدة فستق العبيد

ملح وفلفل أبيض

التحضير:

ضعي جميع المكوّنات في الخلاط إلى أن تشكّلَ معجوناً متجانساً.

11 صلصة الجوز

صلصة للطيور والأسماك ولتتبيل سلطات المعجنات الباردة.

المكوّنات:

فنجان جوز مهروس (مقشور يصبح أنعم)

أربع شرائح خبز قالب بعد نزع حوافها

فنجان مرق طيور مركّز (نصف مكعب)

أربع ملاعق كريما كثيفة

ملح وفلفل أسود وجوز طيب

التحضير:

انقعي الخبز بالمرق لمدّة عشر دقائق، ثمّ اعصريه. اجمعيه مع بقيّة المكوّنات واخفقيه جيّداً. سيصبح كثيفاً جدّاً، أضيفي دفقة زيت زيتون.

12№ رافيغوت (تابل)

إنها ممتازة للحم البارد. لا تخَافي، لأنك تستطيعين أن تضيفي إليها كلَّ الأعشاب الطازجة التي تعثرين عليها. هذه واحدة من الحالات القليلة التي تقبل المبالغة.

المكوّنات:

ملعقة نعناع مفروم صغيرة

ملعقة بقدونس مفروم صغيرة

ملعقة شِبت مفروم صغيرة

ملعقة كزبرة مفرومة صغيرة

ملعقة طرخون مفروم صغيرة

ملعقة سِرفل بقلي مفروم صغيرة

ملعقة كرفس مفروم صغيرة

ملعقة حبق مفروم صغيرة

ملعقة صغيرة من القرّة المفرومة

ملعقة كبّار مفروم

ملعقة ليمون

صفار بيضة

نصف فنجان زيت زيتون

ربع ملعقة خردل صغيرة

ربع ملعقة روح اليانسون

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اطحني بالخلاط الكهربائي كلّ الخضراوات. أضيفي صفار البيضة. اسكبي الزيت قليلاً قليلاً إلى أن تحصلي على مايونيز خضراء. تبّليها باليانسون والملح والفلفل الأسود.

13/N الصلصة اللفانة (الحلوة ـ الحامضة)

إنَّها أنعم وأظرف من الصلصة الصينية التقليدية. تفيد في مرافقة لحم الخنزير البارد والطيور.

المكوِّنات:

ملعقتا خردل

نصف عبوة لبن رائب طبيعي

ذرّة ملح

ملعقة مربّى البرتقال

ملعقة مربى الكرز

كوب فودكا صغير

التحضير:

أذيبي الخردل في اللبن الرائب. اجمعيها مع المربى والمشروب الروحي (الفودكا). اخفقيها جيّداً.

14/N زَبَد البرتقال

إنها وسيلة سريعة للخروج من الحرج. فالبيض المسلوق، الهليون، الخرشوف والخضراوات الأخرى ترتدي زيّها الاحتفالي مع هذه الصلصة.

المكوِّنات:

فنجان كريما كثيفة

ملعقة سكّر صغيرة

صفار بيضة

ملعقة عصير بصل

نصف برتقالة مبشورة ومعصورة

نصف ملعقة زنجبيل صغيرة

ملح وفلفل أخضر

التحضير:

اخفقي الكريما بالسكّر، إلى أن تكسب قوامها. أضيفي صفار البيضة وبقيّة المكوِّنات، واخفقيها بنعومة كيلا يترسّب الخليط. وستكون رائعة فوق سلطة البطاطا والبصل المسلوق.

15𝒩 كوستا برافا

للسلطات الخضراء والسمك البارد.

المكوّنات:

ملعقة زيت زيتون

ملعقة كريما كثيفة

نصف فنجان ريكوتا

ربع فنجان زيتون أخضر مفروم وناعم

ربع فنجان خيار مفروم ناعم دون بذور

ملعقة بصل مبشور

ملعقة نعناع مفروم

ملعقة ليمون

ذرّة مسحوق الثوم

فلفل أسود وملح

التحضير:

اجمعي المكوّنات كلّها قبل نصف ساعة من استخدام الصلصة.

16𝒩 صلصة الدقائق الثلاث

في الحب والمطبخ لا يُستحسن الاستعجال، لكن لا وقت أحياناً للكاماسوترا كاملةً. ترافق هذه الصلصة السريعةُ بشكل ممتاز الخنزير والجامبون وأضلاع ومتن الخنزير قبل وضعه في الفرن.

تركيب مكوّنات هذه الصلصة يبدو عمل مجانين ـ مثل البلم (ألنشوا) بالحليب المكثّف الذي كان يتلذّذ به ابني في طفولته ـ لكنّني أؤكّد أنه لذيذ.

المكوّنات:

نصف ملعقة خردل صغيرة

نصف عبوة لبن رائب طبيعي

ملعقة عصير ليمون هندي أو ليمون

ملعقة حلوى مشمش حموي

كوب فودكا صغير

التحضير:

أذيبي الخردل في اللبن الرائب، واجمعيه مع الحلوى والمشروب الروحي (الفودكا)، ثم اخفقيه جيّداً. من المحال أن يكون هناك ما هو أسهل منه!

17N صلصة خضراء

إنها لسلطة المعجنات الباردة، والسمك، واللحوم الباردة والمحفوظة.

المكوّنات:

فنجان سبانخ مسلوق

صفار ثلاث بيضات مسلوقة

أربع ملاعق زيت زيتون

نصف فنجان لبن رائب طبيعي

ربع فنجان خلّ فوّاح

سن ثوم مهروس

فنجان من أوراق الطرخون والشِبث والحمحم والبصل الأخضر الطازجة، والمفرومة والمخلوطة

ذرّة جوز طيب (يفضّل أن تكون طازجة ومبشورة، لكن إن لم

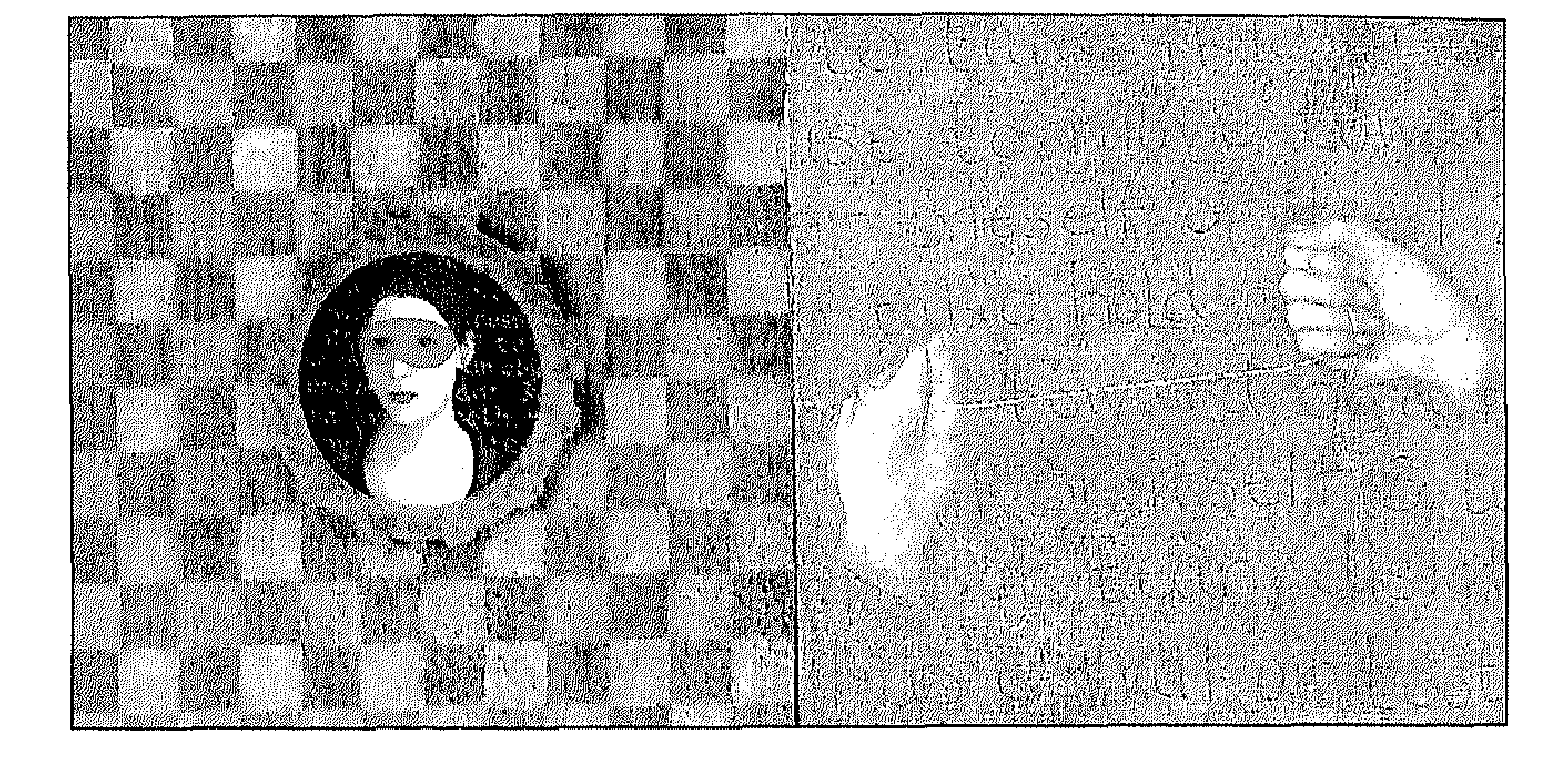
تستطيعي الحصول عليها فيمكنك أن تستخدمي مسحوقها أيضاً)
خردل وملح وفلفل أسود
التحضير:
اسحقي الصفار المسلوق بالشوكة (يفضّل عمل ذلك بالخلاط) أضيفي الزيت، ثمّ اللبن الرائب، السبانخ، الخل، الثوم والأعشاب. تبّليها بالخردل والملح والفلفل حسب الذوق. تستطيعين، إذا جاءت كثيفة، أن تخفّفي كثافتها بقليلٍ من الماء الذي سلقت فيه السبانخ.

18 صلصة إيروسية

قلنا إنّ البيض أفروديتيّ هل تذكرين؟ وهاأنت تملكين هنا صلصة متمادية في هذا. كذلك تفيد في الحلول محلّ المايونيز في بعض الحالات.
المكوّنات:
نصف فنجان مايونيز
بيضتان مسلوقتان
ملعقتا زيت زيتون
ملعقة خلّ فوّاح
ملعقة طرخون طازج مفروم وناعم صغيرة
ملعقة ليمون صغيرة
ملعقة بصل أخضر مفروم وناعم جدّاً
ذرّة شطّة (أو ملعقة صغيرة من الخردل)
ملح
التحضير:
اسحقي البيضتين بالشوكة. تبّليهما واخلطيهما جيّداً بالمايونيز، وانسي الكوليسترول.



«برق وبرتقال» ـــــــــــــــــــــــــــــ خوليو غالان



«سحر» ـــــــــــــــــــــــــــــ ليلي كانون



صلصات ساخنة

هناك صلصات ساخنة وباردة، لكن يمكن في الحالة الأولى تناولها فاترة وفي الثانية بحرارة الجو. الإفراطُ كما في الحب خطير، وهذا يحرّرك ويمنحك الوقت الرائع، لأنّه يسمح بترك الصلصة جاهزة منسبقاً، منتظرة في القِدر دون غطاء (إذا ما غطيت الصلصة وهي ساخنةٌ فإنّ البخار المتراكم يخفِّف من كثافتها). القاعدة العامّة في تحضير الصلصات هي طهيها على نار هادئة جدّاً، وتحريكها باستمرار بملعقة خشبية وبالعناد الودّي الذي يُداعِبُ به الحبيب حبيبه. فإذا ما سهوتِ وتشكّلت خثرات صفّيها أو اخفقيها بالخلاط. إذا بدأت تنفصل أو تفرط فيمكن إصلاحها بعدّة ملاعق كريما كثيفة ومخفوقة. وإذا ما فرطت تماماً القي بها إلى القمامة وابدئي من جديد. إذا كانت تحتوي على جبن أو كريما، فإنهما يضافان في النهاية. ولمنع غليها من الضروري صنع الصلصة في قِدر مزدوج القاع على البخار. الأعشاب الطازجة يمكن أن تربط في رزمة لسحبها فيما بعد بأكبر سهولة ممكنة. والوصفات مقدَرة لأربعة أو خمسة أشخاص.

19N صلصة بيشامِل

تسمى أيضاً الصلصة البيضاء. هذا الاختراع الفرنسي الرهيب هو أساس الكثير من الصلصات الساخنة. أذْعِني. فعليك أن

تتعلّميها. يمكن أن يُضاف إلى الصلصة الأساسية بهارات مختلفة (فلفل أسود، زنجبيل، جوز طيب وكاري، إلخ.) أو أعشاب طازجة مفرومة تُضاف في النهاية كي تُحافظ على نكهتها (زعتر، بقدونس، إكليل الجبل، طرخون، ترنجان) أو ملعقة مشروب روحي حلو (شيري، أوبورتو، نبيذ مرسالا) أو نكهات أخرى (بشر الليمون، مُركز اللحم «مكعب»، بصل أخضر، فليفلة حمراء مشوية، جوز، بندورة، كاليامبا، ثوم مهروس، إلخ.).

المكوّنات:

ملعقة زبدة مترعة

ملعقة طحين ممسوحة

فنجان حليب

ملح وفلفل أسود

التحضير:

ذوّبي الزبدة في قدرٍ وأضيفي الطحين. حرّكيه حتى تتشكّل عجينة متجانسة. أضيفي الحليب شيئاً فشيئاً وأنت تحرّكيه لتجنّب تشكّل الخثرات. أضيفي التوابِل وارفعيها عن النار.

20№ صلصة بالشيري

تصنع لمرافقة لحم الطيور والخروف.

المكوِّنات:

نصف فنجان تين جاف ومسحوق

نصف فنجان فطر مجفّف ومسحوق

ملعقة زبدة

كوب شيري

فنجان مرق طيور

ملعقة دقيق ذرة

ثلاث ملاعق كريما

ملعقة ويسكي

ملح وفليفلة خضراء

التحضير:

انقعي التين والفطر بالمشروب الروحي لمدّة ساعتين، ثم اقليهما بالزبدة. أضيفي دقيق الذرة المذاب في المرق شيئاً فشيئاً. اغليها لخمس عشرة دقيقة على نارٍ هادئة جدّاً. تبليها بالويسكي والملح والفليفلة الخضراء. أضيفي الكريما قبل تقديمها بنعومة.

21№ صلصة الروكفور

هذا الجبن ذو النمش الأزرق، الذي له رائحة حذاء جنديّ، هو مكوّن رائع لتزيين بعض الصحون. تفيد هذه الصلصة بشكل خاص للمعكرونة والنيوكي، لكنّها يمكن أن ترافِق أيضاً، ساخنة أو باردة، بعضَ الأسماك والخضار المقلية قليلاً أو المطبوخة على البخار. لأسبابٍ واضحة لا تستعملي أيّ شيء يحتوي على جبن روكفور في الألعاب الإيروسية.

المكوّنات:

ثلاث ملاعق جبنة روكفور

ثلاث ملاعق كريما

ثلاث ملاعق كرفس مفروم وناعم

ملعقة زبدة

ملعقتا نبيذ أبيض

صفار بيضة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اخفقي الكريما مع الروكفور. أضيفي الزبدة، الكرفسَ، الملحَ والفلفل وحرّكيها. سخِّنيها في قدرٍ مزدوج القاع دون أن تغليها. اخفقي البيضة مع النبيذ الأبيض وأضيفيها وأنت تحرّكينها حتى تتكثّف.

22 الصلصة الفوّاحة

إنها صلصة لكلّ أنواع اللحوم، إلا اللحم البشري، وللمعكرونة الإيطالية البسيطة (بالطرخون أو الحبق الطازجين بدل الكزبرة والغار). لا تفيد هذه الصلصة للتدليك، وتخرج مع بعض الناس زنخة.

المكوّنات:

فنجان فطر طازج مفروم

نصف فنجان مرق لحم بقري

ملعقة زيت زيتون

سن ثوم مهروس

فنجان لبّ بندورة طبيعية

ثلاث ملاعق كريما حامضة

ملعقتا كزبرة مفرومة وناعمة

ورقة غار

ملح وفلفل (إذا كنت تستعملين المرق المركّز في مكعبات، فانتبهي عند إضافة الملح)

التحضير:

اقلي الفطر والثوم في زيت الزيتون. أضيفي لبّ البندورة والمرق والبهارات. اطهيها لمدّة خمس عشرة دقيقة على نار هادئة. قدّميها ساخنة، وأضيفي الكريما الحامضة في النهاية.

23𝒩 بِستو أمارانتا

بِستو كلمة نوع تتضمّن تنويعات كثيرة. ابتُدعت في إيطاليا للمعكرونة، وخاصّة الساخنة منها، لكنّ الأمريكيين الشماليين، العاشقين لها باردة في السَلَطات، يستخدمونها كتابل. أيضاً يمكن استعمالها مع البحريات، أو بإضافة ملعقتين منها للحساء المملّ ومنحه قواماً أكبر (تبقى عدّة أيام في البراد). نقدّم هنا وصفة هي إلى هذه الحدّ أو ذاك أساسية، لكنّك تستطيعين أن تضيفي إليها أعشاباً وتوابلَ أو استبدالها بأخرى تفضلينها. البِستو مثل ممارسة الحبّ: تكفي التعليمات الأساسية، وما عداها محض ارتجال.

المكوّنات:

نصف فنجان لوز مقشور ومسحوق

ملعقتا زبيب أشقر

نصف فنجان مرق

سن ثوم مهروس

ملعقة زيت نباتي

ثلاث ملاعق جبن بارمي مبشور

ثلاث ملاعق زعتر طازج مفروم

نصف ملعقة كمون

نصف ملعقة شطّة البابريكا

ملح

التحضير:

بللي المعجنات قبل فترة في المرق. أضيفي سنّ الثوم المقلي بالزيت. اجمعيها مع اللوز والزعتر والكمون والشطّة البابريكا والملح، وأضيفي عند رفعها عن النار الجبن المبشور.

24№ الصلصة الكوراليّنا

إنها لكلّ أنواع السمك. لها لون وردي كثيف، وعِرف حميم وطعم حار قليلاً. باختصار وصراحة إنّها شهوانية.

المكوّنات:

أربع أربيانات (براغيث بحر كبيرة) مسلوقة ومفرومة

فنجان مرق سمك

ملعقة دقيق ذرة

ملعقتا فودكا

ملعقة صلصة صويا

قرن فليفلة حمراء معلّبة

ملعقة سرفل بقلي (بقدونس أجعد) مفروم

ملح وكزبرة وبابريكا وثوم مسحوق (اختياري)

التحضير:

أذيبي دقيق الذرة في المرق البارد، واغليه بينما تحرّكينه إلى أن يتكثّف. أضيفي البحريات والفودكا والصويا والسرفل. مرّري الفليفلة الحمراء الناعمة بالمصفاة واجمعيها مع البقية. تبليها بالبابريكا والملح والثوم المسحوق (المجفف)، ثم اطهيها عدة دقائق كي تختلط النكهات.

25№ صلصة ميكونوس

تسمّى أيضاً صلصة الجوز اليونانية، وهي صلصة أفروديتية يمكن استخدامها مع اللحوم وبعض الأسماك. توجد في أمريكا اللاتينية صلصة مشابهة لها، تصنع لمرافقة لسان البقر.

المكوّنات:

ثلاث شرائح خبز قالب

فنجان حليب

فنجان جوز مسحوق

سن ثوم مهروس

ملعقتا زيت زيتون

نصف فنجان حبق وبصل أخضر طازج ومفروم

ملح وفلفل أسود

قبضة فستق حلبي مقشور كامل

التحضير:

فتّتي الخبز في الحليب. اقلي سنّ الثوم بالزيت. اجمعي الخبز بالحليب مع الثوم والجوز والحبق والبصل الأخضر. تبليها بالفلفل والملح، ثم اطهيها خمس دقائق حتى تتكثّف. قدّميها ساخنة مع حبّ الفستق الحلبي في اللحظة الأخيرة (إذا كانت كثيفة جدّاً تستطيعين تخفيفها بزيت الزيتون).

26N الصلصة البحرية

هي صلصة يمكن صنعها بالبطلينوس وبحريات صدفية أخرى أيضاً. في الحالات المستعجلة يمكن استخدامها معلّبة، لكنّ الطازجة أفضل دائماً. تفيدُ هذه الصلصة لمرافقة الأسماك، المعجنات، عجّة الأعشاب الناعمة، البودين، النفيخة (سوفليه)، والخضار، وجميع مكوناتها أفروديتية ما عدا دقيق الذرة والملح! نبّهي الحبيب قبل تقديمها له.

المكوّنات:

فنجان بلح بحر (توتيا) مسلوق

فنجان مرق خضار

نصف فنجان بصل مشروح

ثلاث ملاعق زيت نباتي

سن ثوم مهروس

ملعقتا ربّ بندورة

قرن فليفلة حمراء معلبة مطحونة

ملعقة دقيق ذرة

بشر وعصير نصف ليمونة

زعتر وبقدونس مفروم

ملح وحب فلفل أسود

التحضير:

اقلي البصل والثوم بالزيت. أضيفي رب البندورة والفليفلة المطحونة. كثّفي المرق بدقيق الذرة واجمعيه مع ما سبق. أضيفي بلح البحر، الزعتر، البقدونس، بشر وعصير الليمون، الملح وحبّ الفلفل. اغليها بنعومة لمدّة عشر دقائق كي تتشابك المذاقات.

27№ صلصة النبيذ الأبيض أو الأحمر

صلصة النبيذ الأبيض للطيور والسمك والخضراوات ذات الطعم الدقيق، وصلصة النبيذ الأحمر للحوم الحمراء والخضروات.

المكوّنات:

فنجان مرق (طيور أو سمك إذا استخدمت النبيذ الأبيض ومرق اللحم إذا استخدمت النبيذ أحمر)

ملعقتا زبدة

ملعقة طحين

ربع فنجان نبيذ أبيض (أو أحمر)

ملعقتا شيري

ملح وثوم مسحوق وفلفل أسود

ملعقتا كريما مخفوقة مفعمتان (اختياري)

التحضير:

أذيبيْ الزبدةَ على نارٍ هادئة، أضيفي الطحين واطهيه لمدّة دقيقتين. أضيفي المرق ساخناً قليلاً فقليلاً وأنت تحرّكينه دون توقّف، ثم أضيفي النبيذ والمشروب الروحي. طبعاً الصلصة ستخفّ. اطهيها وأنت تحرّكينها حتى تتكثّف قليلاً. وتأكّدي من التتبيل. إذا أردت أن تجعليها كثيفة باستطاعتك أن تضيفي إليها كريما مخفوقة دون أن تغليها.

28№ سالموميه

تصنع للحم الطيور والخروف والعجل. يمكن أن تفيد أيضاً للتمويه على الخصى. أقصد طبعاً خصى الحيوان، التي تُقدَّم عادة مشوية أو مقليّةً بالزبدة المحمّاة.

المكوّنات:

نصف فنجان خوخ جاف نزع عجمه

نصف تفّاحة خضراء

نصف فنجان نبيذ أحمر

فنجان مرق طيور

ثلاث ملاعق كريما كثيفة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

انقعي حبّات الخوخ في النبيذ لمدّة ساعتين. اطحني حبات الخوخ المصفاة والتفاحة المقشرة ومرق الطيور في الخلاّط. تبليها بالملح والبهار. سخّنيها في قدر وأضيفي الكريما في لحظة التقديم.

29№ شوتْني المانغا

هذا الشوتني مثالي لتحملي إلى مائدتك نسمة من الشرق

الأقصى. قدِّميه مع الخضراوات ولمرافقة اللحوم الحمراء والعدس والحمّص.

المكوِّنات:

حبّة مانغا خضراء واحدة

ملعقة بذر الكزبرة المسحوق

ملعقة كمون جاف مسحوق

ملعقة كركم (المعروف أيضاً باسم تورميريك) مسحوق

نصف ملعقة صغيرة من الشطّة المسحوقة

ملعقة كاري مسحوق

قرن فليفلة خضراء

ملعقتا عسل

ملعقتا زيت

نصف فنجان ماء (تقريباً)

ملح (تحتاج إلى ملح قليل جدّاً)

التحضير:

قشِّري وقطعي المانغا إلى مكعبات صغيرة. قطِّعي الفليفلة الخضراء إلى مكعبات صغيرة. اقلي في مقلاة الفليفلة الخضراء والمانغا مع كلّ البهارات، لكن ليس لأكثر من خمس دقائق. ضعيها جميعها في الخلاّط مع العسل والماء، حركّيها جيّداً، ثم أضيفي إليها إذا بدت جافّة جدّاً مزيداً من الماء. ضعي ملحاً حسب الذوق. يمكن أن تقدّميها فوراً أو تحفظيها في مرطبان في الثلاجة (ليس لأكثر من أسبوع).

30N كاري سريع

في الهند يُعتَبَرُ الكاري جزءاً لا يتجزّأ من كثير من ألوان الطعام. وقد نشأ نتيجة الحاجة لحفظ الطعام لعددٍ من الساعات في جوٍّ حارٍّ ورطِبٍ. الكاري في الحقيقة ليس صلصة تضاف في

النهاية، بل جزء من تحضير الماكولات، لكن من المناسب امتلاك وصفة سهلة في متناول يدك إذا رغبت بارتجال وجبة أفروديتية في الساعة الأخيرة، أو التمويه على شيء احترق معك.

المكوِّنات:

فنجان كريما (لصلصة منخفضة الحريرات، تستطيعين استبدالها بفنجان صلصة بيشامِل محضَّرة من حليب خالي الدسم)

ملعقة زيت

سن ثوم مهروس

ملعقة مسحوق كاري صغيرة

ملعقة شيري أو نبيذ أبيض

ملعقة ليمون صغيرة

ملح وفلفل أسود وذرّة كمون

التحضير:

اقلي الثوم المهروس مع الكاري بالزيت لمدّة دقيقتين، ثم أضيفي المشروب الروحي والليمون. ارفعيها عن النار. تبليها بالملح والفلفل الأسود والكمون. اسكبي الكريما ببطء محافظةً على الحرارة دون غليان. إذا استخدمت بيشامل حُفِظَ في الثلاجة لعدّة أيام فعليك أن تخلطيه بخلاط يدوي أو كهربائي.

المقبلات

الدغدغات الأولى والعضعضات
هي بالنسبة للمائدة مثل القبل للعشاق
عيّنة دقيقة لما سيليها
حين تبدأ الثقة.
تفيد لمرافقة الكوكتيل أو كأس من النبيذ الأبيض
قبل المضي إلى المائدة وأحياناً حين تصبح الرغبة بالحب
من الشدّة بحيث لا يوجد وقت يُضيّع،
يمكنها أن تحل محل الطعام.

أعرف فتى بلاي بوي طُلِّق عدّة مرات، وموهبته الوحيدة هي المقبلات التي يحضّرها بجهد راهبة، وهي دائماً طازجة عنده ضمن براد في غرفة النوم. يقدّمها ساعة الإغواء، ولاستعادة قواه بين هياجين. اختارت بانتشيتا لهذا القسم بعضاً منها مما عرف عنه قيمته الأفروديتية. والكميات تكفي لعاشقين منتعشين ومحبين للحلوى أو لأربعة فاتري المزاج.

القواقع بالصلصة

بلح البحر حسن الرونق ـ يُذكِّر بأعضاء الأنثى الجنسية ـ شهي وسهل. ويُعتبر في أمريكا اللاتينية محار الفقراء.

المكوّنات:

كيلوغرام بلح بحر في أصدافه

نصف فنجان نبيذ أبيض

نصف فنجان ماء

شريحة ليمون

زعتر طازج

ثلاث ملاعق مايونيز

ملعقة ثوم مُعمَّر (أو بصل أخضر) مفروم وناعم.

ملعقتا كزبرة وبقدونس وكرفس مفرومة جدّاً

التحضير:

اغسلي وفرشي القواقع جيّداً بماء بارد، ثم اطبخيها لمدّة عشر دقائق بالماء والنبيذ وشريحة الليمون. ارفعيها واتركيها تبرد. (المرق المتبقي أفروديتيّ جدّاً، احفظيه، إذ يمكن أن تقدّيمه لحبيبك حين يبدأ بالوهن عند منتصف الليل). افصلي البلح عن القواقع لتسهيل تناوله دون توسيخ الأريكة. اصنعي صلصة خضراء بخلط المايونيز مع كلّ الأعشاب المفرومة. تبِّلي البلح واحدة واحدة بالصلصة، وقدِّميها مع قواقعها في فسقية مزيّنة بشرائح الليمون المربعة.

جوزة آدم

لا أدري لماذا لها هذا الاسم غير المعقول. إذ يمكن أن تصنع من أيّ طائر، وهي مثالية للاستفادة من بقايا طعام اليوم السابق.

هذا مجرّد اقتراح، لكن تخيّلي أخرى بفاكهة أفروديتية حسب الفصل.

المكوِّنات:

فنجانان من لحم ديك حبشي، أو أيّ طائر آخر مطبوخ ومقطّع على شكل مكعباتٍ

فنجان دراق أو مشمش حموي طازج، أو معلّب مقطّع على شكل مكعبات

ثلاث ملاعق جوز مطحون

نصف كأس روم جامايكا صغير.

التحضير:

إذا استخدمت فاكهة معلّبة فجفِّفيها في ورق ماصّ، بلّلي الفاكهة بالمشروب الروحي وصبّيها فوق الجوز المطحون. أدخلي عوداً في كلِّ قطعة طائر أو فاكهة.

تين الأرمل

تدعو هذه اللقيمات إلى الخطيئة وتبدو قليلة دائماً. كلّ الناس يقدِّرون شهوانية خليط الحلو بالحار...

المكوِّنات:

180 غ جبن مانتشي (شبه قاس، يمكن أن يكون جبن ماعز)

ملعقة صغيرة من الصلصة الحارّة رقم 9 (انظري الوصفة في قسم الصلصات والتوابل)

أربع حبّات تين كبيرة وناضجة

تفاحة كبيرة أو ترنجانة

أعواد كوكتيل

التحضير:

قطّعي الجبن إلى مكعبات بحجم سنتيمتر واحد ومرِّريها بالصلصة الحارّة. خِزيها واغرزيها في تفاحة أو ترنجانة. ضعيها وسط صحنٍ دائري وأحيطيها بالتين المقشّر والمقطّع إلى مربعات.

اللفائف الصغيرة

يمكن تحضيرها قبل يومين وحفظها في البرّاد. هذه اللفائف رائعة مع شرائح الجامبون الرقيقة أو الديك الحبشي المُدخَّن. نحن نقدِّم هنا محشوَّ الجبنِ والفليفلة الحمراء الناعمة، لكن أعْمِلي خيالك لتنويعات أخرى، مثلاً: عجينة البيض، الخرشوف مع المايونيز، والوصفات ذات الأرقام 7 و10 و11 من قسم الصلصات والتوابل. في حال احتياجكِ لتأمّل وجهد أكبر فهذه الوصفة وفيرة ويمكن أن تفيدك في عدد من المناسبات، ويفضّل أن تكون مع عشّاق مختلفين كي لا يُلاحظ التكرار.

المكوِّنات:

أربع شرائح ديك حبشي أو جامبون

نصف علبة جبن (130غ) من الجبن المطبوخ.

ملعقتا زبدة

ملعقتا كريما

مئة غرام فليفلة حمراء معلّبة

ملعقة ليمون

ملعقة فودكا أو بيسكو

ملح وفلفل أسود

التحضير:

حضّري الحشوة بخلط الجبن المطبوخ مع الزبدة، والكريما والفليفلة الحمراء المطحونة. غطّي بها شرائح الجامبون أو الديك

الحبشي ولفّيها كما لو كانت أسطوانة. تستطيعين إذا رغبت استخدام نوع مختلف من الحشوة لكلّ واحدة. احفظي اللفائفَ في البراد ملفوفة بورق الألمنيوم. قطِّعيها كي تقدّميها (كما لو كانت نقانق) بسماكة سنتيمتر واحد.

كُل وكُلْ براغيث بحر

حسنة الرونق، إيروسية، وسهلة التحضير.

المكوِّنات:

عشرة براغيث بحر مقشّرة ومنظّفة

نصف فنجان نبيذ أبيض

نصف ورقة غار

قطعة قِشر ليمون وملح

صلصة للدهن (انظري الوصفات 1 و5 و8 من الصلصات والتوابل)

التحضير:

اطهي البراغيث بالنبيذ والغار والملح والليمون لمدّة عشر دقائق على نارٍ هادئة. ارفعيها وبرِّديها. تُقدّم براغيث البحر مشكوكة في أعواد مع الصلصة التي تختارينها.

الخوخ التافه

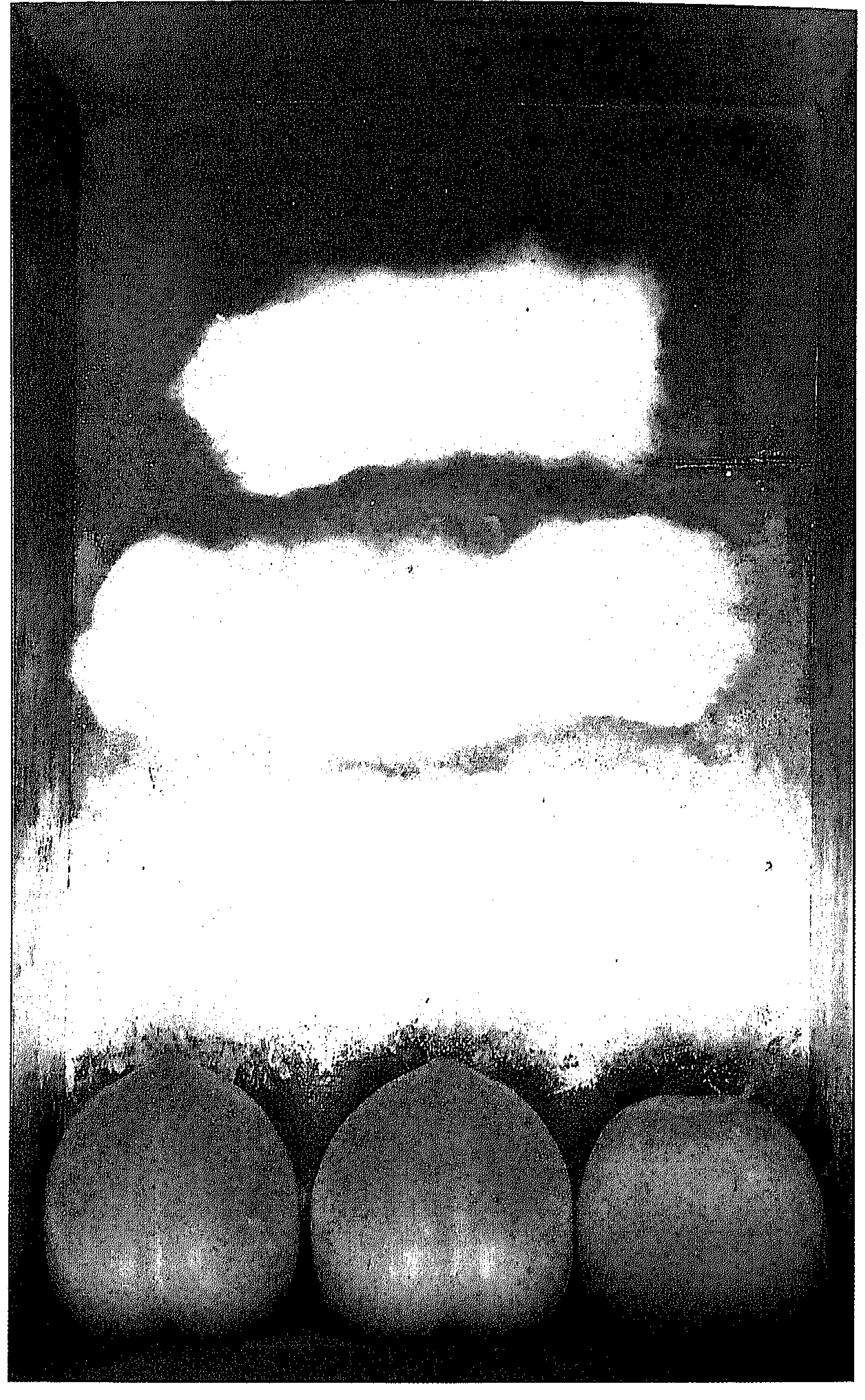
هل تتذكّرين ما قلناه عن القيمة الأفروديتية للخوخ؟

المكوِّنات:

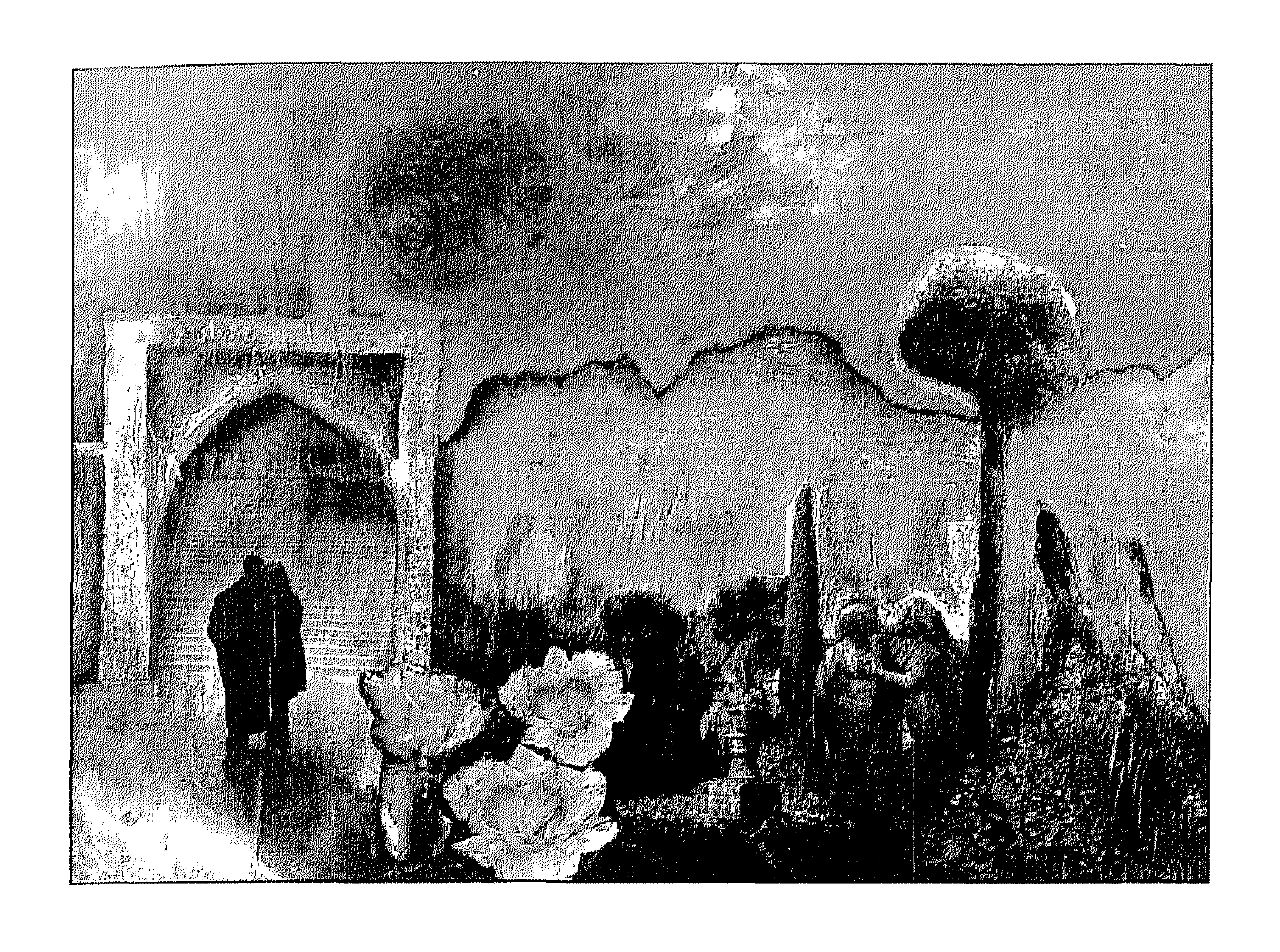
ست حبات خوخ مجفّفة، بلا عجم

نصف فنجان شيري أو نبيذ أبيض مزّ

ملعقة جوز مفروم



«دراق» ———————————— مان راي



«عشاق تحت أضواء المدينة» ــــــــــــــــــــ لاري ويلسون

ذرّة جوز طيب بُشِرَت توّاً

ثلاث شرائح شحم خنزير رقيقة

أعواد كوكتيل

التحضير:

انقعي حبّات الخوخ في الشيري لعدّة ساعات، ثمّ جفّفيها بورقٍ ماصّ. احشيها بقليل من الجوز المتبّل بجوز الطيب. قطّعي شرائح شحم الخنزير طولياً ولفّي بها حبّات الخوخ. ضعيها في الفرن بدرجة حرارة مرتفعة لمدّة ثماني أو عشر دقائق.

إغواء السلمون

مثالي لمرافقة الفودكا المثلّجة جيّداً. ويمكن حفظه في البرّاد لأيّامٍ عدّة.

المكوِّنات:

نصف فنجان سلمون مدخَّن مفتّت ودون حسك

80 غراماً من الجبن المطبوخ

ملعقة مايونيز

ملعقة زبدة

ملعقة ويسكي صغيرة

ملعقة عصير ليمون صغيرة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اخفقيها جميعاً في الخلاط حتى تحصلي على عجينة ملساء. برّديها مساءً واحداً على الأقل كي تتشرّب المذاقات. ضعيها في صحن وإذا ما سمحت لك ميزانيتك زيّنيها بطبقة من الكافيار الأحمر. قدّميها محاطة بالبطاطا المقلية أو بالبسكويت.

كرفس بالروكفور

تعدّلُ طزاجة الكرفس من طعم الجبن القوي، وهو بالنتيجة لذيذ لمن يحبّ الروكفور. (أنا أُفضِّله بجبن الماعز الناعم، الذي يعتبر أفروديتياً في جبال الألب).

المكونات:

غصنا كرفس

50 غراماً من جبن روكفور

ملعقة زبدة

ملعقة كرفس مفروم

ملعقة كونياك

ملعقتا بصل أخضر مفروم وناعم جدّاً

قليل من الملح والفلفل الأسود

التحضير:

نظِّفي غصني الكرفس من الأغشية وقطّعيهما إلى أغمدة بطول 5 سم. انقعي الكرفس في الماء البارِد لمدّة ساعتين كي يطرى. ارفعيه وجفِّفيه بالورق الماصّ. اجمعي كلّ المكوّنات الأخرى في الخلاط لعمل العجينة. احشي بها قطع الكرفس وغطّيها بالبصل الأخضر المفروم. برِّديها قبل تقديمها.

الفطر الاحتفالي

إذا استطعت الحصول على زيت زيتون بطعم الكمأة، فهذه هي الفرصة لاستخدامه. فنصف ملعقة منه ستمنح هذا الفطر لمسته التامة، لكنه سيبقى لذيذاً حتى ولو لم تحصلي عليه.

المكوِّنات:

ثماني حبات فطر متوسّطة الحجم

عصير نصف ليمونة

نصف ملعقة زبدة

ملعقتا عجينة الكبد

ملعقة كريما صغيرة

ملح وفلفل أسود

ملعقة صغيرة من زيت الزيتون بطعم الكمأة (اختياري)

التحضير:

اغسلي الفطر بماء عادي كي يذهب عنه الرمل الناعم، ثم انزعي الساق. انقعي الفطر وسيقانه لمدّة عشر دقائق في ماء مع ليمون. ارفعيها ونشّفيها واسكبيها فوق الزبدة المذوّبة. اطهيها لمدّة ثلاث دقائق فقط على نارٍ قويّة. ارفعيها، ثم ضعيها فوق ورق ماصّ وبرّديها. افرمي القسم الطريّ من السيقان واخلطيها بعجينة الكبد والكريما وتبّليها بالملح والفلفل الأسود والزيت بطعم الكمأة. واملئي بخرطوم الزخرفة حبّاتِ الفطر وقدّميها فاترةً أو مبرَّدةً في البرّاد.

الحساءات

الدخول في الدفء

يُطبّق على الحساءات معيار مشابه لمعيار الصلصات:

إنّها مثل عتبات الحبّ، ويجب أن نُحضِّرها آخذين بعين الاعتبار جميعَ الحواسّ: المنظر، الرائحة، الطعم، النسيج، وفي بعض الحالات الصوت.

في الغرب يعتبر من سوء التربية الانحناء فوق الصحن وإحداث صوت مع ارتشاف الحساء، لكن في الشرق يُعتبر تناوله برأس الشفتين، دون حماس أو عاطفة، إهانةً للمضيف.

الآداب الجيّدة مفيدة ـ كائناً ما كان المناسب منها في المنطقة الجغرافية التي أنت فيها ـ فهي تسمح بالتعايش بين الناس دون أن يهين بعضهم البعض. كاد إغواءُ ارتكاب الجريمة، التي لا تقاوم بسبب الآداب العامّة، أن يُدمِّرُ حياتي قبل أن أكمل العشرين من عمري تقريباً. فرئيسي في إحدى وظائفي الأولى لم يكن يشدّ حبل سيفون المرحاض... لكن لنعُد إلى موضوع الطعام والحساء. حذارِ من الحساسية المُفرطة: فكما أنّ حرّية الهمس بكلمات بذيئة جوهرية في العناق الغرامي، كذلك الارتشاف بإحداث صوت للتمتع بالحساء على انفرادٍ مع الحبيب. إذ لا يمكن الاحتفال تماماً بحساء باهر دون القيام بحركات : امتصاص، بلّ الخبز، تنهّد وأنين، بل وحتى لعق الصحن إذا كانت النوعية تسمح بذلك. وهل يُمارَس الحب حسب قواعد تشريفات؟ الحساء أيضاً لا يمكنه أن يكون أقل من ذلك. فالحساء الحقيقي للجسم كما هو السلام للروح.

يمكن في الحساء كما في الصلصات إطلاق العنان للإلهام والحدس في الطهي. إذ ليس من الضروري التقيّد بالتعليمات، فالوصفات في هذه الحال ليست إلا نقطة انطلاق، ونافذة للإلهام. بالنسبة لمن يملك هذه الفطنة، التي تلامس العبقرية في صناعة حساء رائع، ليس هناك من حسائين مماثلين. كلّ خلقٍ فريدٌ وإن كان هناك مقاربات. الوصفة في هذه الحالة مثل النوتة بالنسبة إلى

الموسيقيّ: كلٌّ واحد يفسّرها حسب روحه ومهارته. فعند رفع الغطاء عن القدر والغوص بالمغرفة في المرق يجب أن يكون هناك ثابت وحيد: مفاجأة لذيذة هي تذوّق شيء جديد دائماً. ومسيرة صناعة حساء جيّدٍ تمرّ بمراحل ممارسة الحب الجيّدة ذاتها، ففي كلا الحالتين يتعلّق الأمر بالغوص في المتعة الحسيّة لخلط، شمّ، لعق، إضافة، امتناع، تردد ومنح المزيد... رافقتني وصفات بانتشيتا هذه مُذْ تزوَّجتُ ـ منذ ما يقارب الألفي سنة ـ لكنّني لا أحترمها احتراماً زائداً، وآمل أن تفعلي أنت ذلك أيضاً. إذ أن فلسفة المطبخ مثل فلسفة اللعب: انْسيهِ إذا لم يسلّيك. ليس الموضوع موضوع إدراك الكمال، بل الضحك في الطريق.

من المفيد كي تنجح حساءاتُك أن تقلِّدي رتابات طبخ بانتشيتا. ولا تخافي عندما تقرئين ما يلي فهو أقل صعقاً مما يبدو. من حين لآخر، لنقل مرَّةً في الشهر، تحضِّر هي المرق الأساسي الذي يفيدها كأساس لحساءاتها وتحتفظ به، بعد أن تُصفّيه وتبرده، في قوارير أو زجاجاتٍ. فإذا فكّرتْ في استخدامه خلال أسبوع، وضعته في البرّاد، لكنّها إذا أرادت الاحتفاظ به لزمن أطول جمّدته. وحين تشعر بالميل إلى تقديم حساء شهواني، تُخرج القارورة، تذوّب المحتوى، تضع قبّعة الساحر، وتنطلق لاختراع واحد من حساءاتها. كذلك تستخدمه كأساسٍ للصلصة، الهلامية، مرق طبخ السمك أو البحريات في الفرن إلخ. هذه الأنواع من المرق المركّز (fonds الأساس، أو fumes المقدّد في الفرنسية، و stock في إنكلترا والولايات المتحدة) تعتبر أساسية في المطبخ الجيّد. في الماضي كانت تُصنع في قدورٍ خاصّة، وكلّ طباخة كان عندها رجّاجة لرجّ العظام، واللحوم، والنباتات والبحريات شبيهة بتلك التي تعرض في متحف محاكم التفتيش. إلا أن عملية الطبخ الآن أقصر إذا كانت مجهزة بطنجرة ضغط، لكنّها ليست مطلباً لا غنى عنه. طبعاً يبيعون مرقاً معلَّباً، مسحوقاً ومكعباتٍ لإخراج المرء من الحرج في الحالات الطارئة، لكنها خالية من القيمة الأفروديتية وهي بشكلٍ عام ملح

خالص، صوديوم وطعم اصطناعي. وهي تسبب السرطان كما يقول أصدقائي الماكروبيوتيكيون. ومع ذلك يجب الاعتراف بأنّني أحتفظ باحتياطيّ سريّ من هذه الهذيانات المطبخية، مخبّأة في عمق غرفة المؤونة، كي أطيِّب بها الطعام حين لا تراني أمّي. كما تستطيعين حين تصنعين مرقك الخاص بك استخدام المكوِّنات التي ترمين بها عادة إلى القمامة مثل صدف البحريات، عظام الفروج، ظلف الخنزير، نباتات قديمة، زوائد تقطيع اللحم، أحشاء الحيوانات، رؤوس وأذيال السمك وأكثر من ذلك بكثير. حين أرى أمي تصنع مرقها أكتشف أُسسَ شخصيَّتها. ففي أعماقها تشبه كثيراً الساحرة التي ابتدعها روبِرت شِكتِر بجواربها المخطّطة بالأصفر، والتي تنعم فَرِحة في مكان متوسّط بين الأرض، مع قدورها وذنوبها، وبين السماء حيث ترتفع رائحة أطعمتها الطيّبة. هكذا أُريدُ أن أتذكّرها دائماً: منحنية فوق قدرها الذي يتصاعد منه البخار، وبريق جَسور في عينيها، ترمي بمكّونات مأكولاتها في الماء الغالي، وتلفّها أبخرة مأكولاتها الأفروديتيّة.

فيما يلي نشير إلى أربع أنواع أساسية من مرق بانتشيتا: مرق اللحم، الفروج، السمك والخضراوات. يجب أن تُحفَظ في قوارير منفصلة ومعلّمة (ضعي التاريخ أيضاً).

أربع أنواع أساسية من المرق

الكميات منها يجب أن تكون كبيرة إذ لا يستحق صنعكِ لكمية ستستخدمينها في لقاء غراميٍّ واحد المعاناة. هل تذكرين ذلك المشهد الرائع من مئة عام من العزلة لغارسيا ماركيز حين يتبارى شرهان ملحميان: أورليانو سيغوندو ومدرِّسة غناء رقيقة، ملقَّبة بشكل ظالم بالفيْلة، ليبرهنا أيّ منهما قادر على الأكل أكثر من الآخر؟ حيث يلتهمان في ثلاثة أيام أبقاراً وفراريجَ وديكة حبشية، أقراط موزٍ بكاملها، علب بيض، وليترات من القهوة، إلى أن ينهار أورليانو على حافّة الموت، بينما تستمرُّ هي بالأكل برقّة، دون أن

تضيِّع إيقاع الهضم. عمَّ كنّا نتكلّم؟ آه، صحيح، عن المرق، في البيت الكبير القديم الذي قضيتُ فيه طفولتي كان هناك «قدور ساحرة» صنّعها جدّي لتوفير المحروقات. في صندوق، مملوء بالصوف والسبيب «عرف الحصان» يوضع منذ الصباح قدران مضغوطان يغليان بالمرق والمطبوخات، ويُغلَق بعدها غطاء الصندوق. فتُطهى الأغذية في الظلمة وحرارة الصندوق الفاترة خلال ساعات، ودون عجلة لتكون جاهزة في المساء، وتقدّم على المائدة. إذا كنتِ تستخدمين طنجرة ضغطٍ فخفِّضي الماء وزمن الطهي إلى النصف، وإذا كنت تستخدمين طنجرة عادية فغطِّيها جيّداً واغليها على نارٍ هادئة. في الماضي كانوا يتركون القِدر في القسم الخلفيّ من مدفأة الفحم أو الحطب، حيث كانت تنصهر المكوّنات بتفاعل كيميائي وتتحوّل شيئاً فشيئاً إلى إكسير جوهري. فكلّما كان الطبخ أبطأ كلّما صار الطعم أفضلَ، لكن ما عاد هناك من يملك الوقت ليراقب المرق يوماً كاملاً، وخاصّة إذا كان باستطاعته أن يقوم به في ساعة واحدة أو أقل إذا استخدم طنجرة الضغط.

إذا كنتِ تريدين الحصول على مرق شفاف لا تخلطي عظاماً مطبوخة وأخرى نيِّئة. في البداية عليك أن تقشّي بالملعقة الرغوة التي تتشكّل على السطح. انتبهي إلى الملح، وتذكّري أن السائل يتقلّص مع الغلي ويمكن أن يخرج مالحاً، لذلك يُفضّل رشه في النهاية. أضيفي، إذا قدّرت أنّه ينشفّ كثيراً، ماءً أو نبيذاً أبيضَ. تصفِّينه في النهاية في قطعة قماش بيضاء وتتركينه يبرد. إذا فكّرت بتجميده فضعيه في الثلاجة لساعات إلى أن يجمدَ الدهن على السطح، وانزعيه قبل وضعه في القوارير. لا ترفعي الدهن في حال حفظه في البراد دون تجميد، لأنّه يُفيد كعازلٍ وواقٍ حتى لحظة استخدامه.

هذا الشرح مخزٍ. أنا نفسي خفت وأنا أكتبه، لكنّه في الحقيقة أبسط من وقعه في الأذن. بانتشيتا تصنع مرقها آلياً، تماماً كما تغزل بمغزلها دون أن تنظر إليه.

مرق اللحم

إنّه أبطأ وأعقد مرق، لكنّه أيضاً الأقلّ استخداماً. يُنصَح باستخدام اللحم الخالي من الدهون، لأنّ الشحم يجعل لونه داكناً. يمكن استخدام بقايا لحوم، عظام، وأحشاء الحيوانات، إلخ. لكن إذا لم يتوافر عندك شيء من هذه فاشتري التالي:

المكوّنات:

كيلو لحم أضلاع (قفص صدري) مقطّعة إلى قطع

ذيل ثور مقطّع

عظام بقر مع النقيّ (اطلبي من اللحام تقطيعها، لأنّك إذا حاولت فعل ذلك بالساطور ربّما أطرت إصبعاً)

بصلتان كبيرتان مقطعتان أرباعاً

8 أسنان ثوم

أربع سيقان كرفس

جزرة كبيرة مقطّعة

غار وزعتر وإكليل جبل

كزبرة وملح وحب فلفل أسود

التحضير في طنجرة عاديّة:

ضعي اللحم والعظام في طنجرة كبيرة، ثم أضيفي ثمانية فناجين ماء بارد واتركيها منقوعة ساعتين تقريباً، بينما تُمارِسين الحبّ أو تستغلين الوقت لتحضير صحون أخرى. اغليها نصف ساعة. ارفعي الغطاء ثم أزيلي الرغوة. أضيفي كلّ ما تبقى. اغليها ثلاث ساعات على نار هادئة بينما تقومين بأعمال أخرى أهمّ من مراقبة المرق، لكن تأكّدي من حين لآخر من السائل، لتضيفي قليلاً من الماء إذا دعت الضرورة. صفّيه في قطعة قماش، ثم برّديه واسحبي الدهن عن السطح إذا أردت تجميده.

التحضير في طنجرة الضغط:

ضعي اللحم والعظام في طنجرة الضغط، وخفّفي النارَ، حين تصفر الصفارة، إلى الحد الأدنى. اغليها ساعة، ثمّ أضيفي الخضراوات والتوابل واغليها نصف ساعة، صفّي المرق في قطعة قماش، ثم برّديه وأزيلي الدهن.

مرق الفروج أو طيور أخرى

تستطيعين أن تستخدمي بقايا طيور مطبوخة أو نيّئة، أي سيقان، رقاب، أجنحة، هياكل عظمية، أحشاء (أكباد وقلوب). كذلك يمكنك استخدام هياكل وعظام مسلوقة، فراريج أو طيور أخرى. إذا لم تتوافر عندك فاشتريها:

المكوّنات:

فروج كامل، مقطّع (بما في ذلك الساقان والرقبة والأحشاء.)

جزرتان كبيرتان مقطعتان

ساقا كرفس

بصلة مقطّعة

قرن فليفلة خضراء مقطّع

بصلة كرّاث واحدة

سنّا ثوم

غار، زعتر، بقدونس، أربعة أكباش قرنفل عَطِر، كمون، ملح وبهار

التحضير في طنجرة عادية:

ضعي اللحم في الطنجرة واغمريه بثمانية فناجين ماء واغليه لمدّة نصف ساعة. ارفعي الرغوة. أضيفي المكوّنات الأخرى واغليها لمدّة نصف ساعة على نارٍ هادئة. صفّي المرق في قطعة قماش، ثم برّديه وأزيلي الدهن واحفظيه في قوارير، كما أشرنا بالنسبة لمرق اللحم.

التحضير في طنجرة الضغط:

ضعي جميع المواد في الطنجرة مع أربعة فناجين ماء. ثم اغليها بعد سماع الصفارة لمدّة نصف ساعة على نارٍ هادئة. صفّي المرق وبرّديه وأزيلي الدهن.

مرق السمك

إنّه أكثر أنواع المرق أفروديتية. تستطيعين أن تستعملي في تحضيره بقايا السمك، كالرؤوس والذيول النيّئة. كذلك تفيد أصداف براغيث البحر، الصغيرة والكبيرة، والقشريات الأخرى، النيِّئة أو المطبوخة. وإذا لم تتوافر عندك فاشتريها:

المكوّنات:

رأسا سمك وذيلاهما

بصلة مقطّعة إلى أربع قطع

جزرة مفرومة فرماً خشناً

قطعة كرفس

سنا ثوم

فنجان نبيذ أبيض مزّ

ثلاثة فناجين ماء

قشر وعصير حبّة ليمون كبيرة

غار، بقدونس، كزبرة، فلفل أسود وملح

التحضير في طنجرة عادية:

اغلي السمك بالماء لمدّة خمس عشرة دقيقة. أزيلي الرغوة. أضيفي المكوّنات الأخرى، بما فيها النبيذ. اغليها لخمس وأربعين دقيقة في طنجرة مُغطاة. صفّي المرق وبرّديه.

التحضير في طنجرة الضغط:

ضعي كلّ المواد في طنجرة الضغط واغليها لمدّة 30 دقيقة. صفّي المرق وبرِّديه.

مرق الخضراوات

لن تستخدمي النباتات المتبقية من هذا المغلي، بعد تصفية المرق، في الألعاب الإيروسية، بل في صنع صلصة لذيذة. اخفقيها بالخلاّط، وأضيفي فنجان كالياما مفروم ومقلي بالزبدة، وملعقة ليمون صغيرة. لكن لِنَعُد إلى مرقِهِ. تستطيعين استخدام جميع النباتات التي لم تتمكّني من استخدامها خلال الأسبوع، حتى ولو لم تكن طازجة تماماً، لكن مغسولة جيّداً أو اشتري ما يلي:

المكوّنات:

بصلة كرّاث مفرومة قطعاً كبيرة

بصلة مقطعة أربع قطع

حبّة لفت مقطّعة إلى دوائر

حبّتا كوسا متوسطتان مقطعتان

أربع أسنان ثوم

جزرتان مقطعتان إلى قطع كبيرة

أربع سيقان كرفس

فنجان كالياما أو فطر

حبّتا بندورة كبيرتان مقطّعتان

قرن فليفلة حمراء أو خضراء مقطّعٌ إلى قطعٍ كبيرة

غار، زعتر، إكليل الجبل، حبق

ذرّة فلفل أسود وكمون وبابريكا

التحضير في طنجرة عادية:

اطهيها على نار هادئة لمدة ساعة في طنجرة مغطّاة. صفّي المرق عبر قطعة قماش وبرِّديه.

التحضير في طنجرة الضغط:

اطبخيها على نارٍ هادئة لمدّة ربع ساعة، ثم صفّي المرق وبرِّديه.

حساء

إنّها شوربة شفافة وخفيفة كقبلة على الجبين، وهي مثالية لتُقدّم صحناً رئيسياً هائلاً. وللحصول على حساء شفاف يوضع بياض بيضة وقشرتها بعد خفقها وهو ما يزال يغلي. البقايا تلتصق ومن السهل إزالتها بمصفاة الرغوة. يُصفّى المرقُ حين يفتر بقطعة قماش مطبخ موضوعة في مصفاة. لمنح المرق الشفاف تماسكاً أضيفي ملعقة هلام (جيليه) بلا طعم مذاباً في المرق ذاته.

حساء باخوس

يسمونه هكذا لأنّه يُنصح به لتقوية الجسم بعد حفلة لهو (ولمنح العشاق القوّة عند منتصف الليل).

المكوّنات:

فنجانا مرق لحم

ملعقة بصل مبشور

سن ثوم صغير ومهروس

ملعقة زبدة

بيضتان

ملعقة شيري

ملح وفلفل أسود.

التحضير:

يجب أن يُقدّم ساخناً جدّاً لذلك من المناسب وضع زبديتين في الفرن ريثما تحضرين الحساء . أذيبي الزبدة وحمّري البصل والثوم لمدّة دقيقتين على نار متوسّطة. أضيفي المرق. تأكّدي من التتبيل واغليه، ثم أضيفي الشيري وارفعيه عن النار. اكسري بيضة في كلّ زبدية. صبّي المرق فوقهما على الفور وقدّميهما.

محيي الأموات

يُسمّى أيضاً مرق لاثارو وهو ما نستخدمه في أسرتنا للشفاء من البرد. وينشّط فعلاً وحقيقةً المحبّين خائري القوى.

المكوّنات:

أربعة فناجين مرق لحم مصفى جيّداً

نصف ملعقة كاري صغيرة

كوب شيري صغير

ذرّة من مسحوق الكمون

عدّة قطرات تاباسكو

أربع ملاعق أرز مطبوخ

ملعقة زبيب كورينتو

التحضير:

تبّلي المرق بالكاري المحلول في قليل من الماء الساخن. أضيفي التاباسكو والكمون، وتأكدي من طعم الملح والفلفل الأسود. قدّميه ساخناً مع الأرز المخلوط بالزبيب المنقوع مسبقاً في المرق ذاته.

حياة جديدة

لنفترض أن الشجار ليس من أسوأ الشجارات وبالتالي لا

يستحقُّ حسائي، حساء المصالحة، ومن الممكن لمرق متواضع أن يُساهِمَ في تحسين الوضع النفسي؛ في هذه الحالة تكون هذه الوصفة ذات فائدة. إنّها أيضاً مرافِقة خفيفة، تُحضَّر في أقلٍّ من عشر دقائق للصحون القوية.

المكوّنات:

فنجانا مرق نباتي (يمكن أن يكون معلّباً أو مكعّبات مركّزة، إذا لم يكن عندك مرق محضّر في البيت)

فنجان فطر مقطّع إلى شرائح (خمس حبات كبيرة تقريباً)

ربع فنجان نبيذ مرسالا

ملعقة مريمية طازجة ومفرومة ناعمة صغيرة

ملعقتا زيت زيتون

صفار بيضة

ملعقتا كْرِيما

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اغلي المرق مع المريمية. ضعي الفطر في مقلاة فيها زيت ساخن لمدّة دقيقتين، وأضيفي عليها نبيذ المرسالا، ثم غطّي المقلاة واطهيه لمدّة خمس دقائق على نار هادئة. صبّيه على المرق الساخن. ارفعي المرق عن النار واتركيه يبرد دقيقةً واحدة ريثما تخفقين الصفار مع الكْرِيما. اجمعيها وتأكّدي من التابل والملح وقدّميه على الفور.

الحساء الذهبي

يختلف عن شوربة البصل، فهذا الحساء مقدّمة رقيقة لدغدغات أكثر جرأة.

المكوّنات:

أربعة فناجين مرق لحم

بصلتان متوسطتا الحجم مقطعتان طولياً

سنّ ثوم

ملح وفلفل أسود حبّ

كبش قرنفل عَطِر

دفقة زيت نباتي صغيرة

أربع ملاعق نبيذ أوبورتو

عدّة قطرات من صلصة بِرينز

ملعقتا جبن غروييّر مبشور

التحضير:

حمّري بالزيت البصلَ والثومَ وكبش القرنفل والملح وحب الفلفل الأسود. أضيفي المرق والمشروب الروحي وصلصة بِرينز. اغليها لمدّة عشر دقائق. انزعي الثوم والقرنفل واخلطيها جميعاً بالخلاّط. ضعي جبناً مبشوراً في كلّ زبدية لحظة حمله إلى المائدة.

الحساء النابولي

المكوّنات:

أربعة فناجين مرق طيور

ملعقة مسحوق هلام (جيليه)

صفارا بيضتين مخفوقان ومخلوطان ببطء بالمرق

نصف فنجان شعيرية ناعمة جدّاً (شعر الملاك)

ملعقتا بقدونس طازج و مفروم

أربع ملاعق جبن بارمي مبشور

التحضير:

سخّني المرق حتى يغلي. أضيفي الشعيرية كما المطر وخفّفي النار. اطبخيه لمدّة خمس دقائق، ثم أضيفي الهلام (الجيليه) مذاباً في نصف فنجان من ذات المرق، وفي النهاية الصفارين المخفوقين دون أن يغلي المرق، واطهيه لمدّة ثلاث دقائق على نار هادئة. أضيفي البقدونس المفروم والجبن البارمي إلى كل زبدية قبل تقديمه.

حساء بالشيرية

ناعم جدّاً، وهو مرقٌ ظريفٌ لمرافقة صحون أساسية قويّة، مثل طيور الصيد، الأرنب، أو اللحم، ودائماً أُقدّمه في زبديات صينية مع ملاعق خزفية. وإذا ما كان رفيقي بحاجة إلى مهيّج إضافيّ، أكسر بيضة نيّئة في الصحن قبل سكب المرق الحارّ جدّاً.

المكوّنات:

ثلاثة فناجين مرق لحم

أربع ملاعق أرزّ مطبوخ

ثلث فنجان شيري

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري

ملعقة زبيب

عدّة قطرات تاباسكو

التحضير:

انقعي الزبيب في الشيري لمدّة نصف ساعة. اغلي المرق مع الكاري لمدّة ثلاث دقائق وأضيفي كلّ ما تبقى.

مزيل الأحزان

يواسي في محن الجنائز والطلاق، لذلك يحمل هذا الاسم. الكبد أفروديتي، لكنَّ طعمه قويّ ولا يستطيع الجميع تحمّله. كبد الطائر ألطف.

المكوِّنات:

أربعة فناجين مرق طيور

فنجان بطاطا مبشورة

نصف فنجان كبد طائر مقلي بالزبدة ومفروم

ثلاث ملاعق صلصة بِرينز أو وورسيسترشير

ذرّة طرخون مسحوق

التحضير:

اغلي المرق مع البطاطا لمدّة خمس دقائق. أضيفي كلّ ما تبقى، ثم تأكدي من الملح، واغليه لمدّة خمس دقائق أخرى.

الحساء الملكي

سهل وسريع ومثالي بالنسبة لعاشقين مستعجلين.

المكوِّنات:

أربعة فناجين مرق طائر

صفارا بيض

ملعقتا لوز محمّص ومفروم

ملعقة زبدة

ملعقتا كونياك أو براندي صغيرتان (اختياري)

ملعقتا كريما (اختياري)

التحضير:

اخفقي صفاري البيض في نصف فنجان من المرق. اغلي بقية المرق. ارفعيه عن النار. أضيفي الصفارين وأنت تحرّكينه جيّداً وتطهينه على نارٍ هادئة لمدّة ثلاث دقائق دون أن يفرط، ثم أضيفي جميع المكوّنات المتبقية، باستثناء الكْرِيما. قدّميه في الصحون واضعة ملعقة كْرِيما في كلِّ صحنٍ دون تحريكه.

شوربات ساخنة

من السهل عليك إذا كان عندك مرق منزلي ارتجال عشاء أفروديتي: الصحن الرئيسي سيكون شوربة قويّة، ترافقها سَلَطة، خبز جيّد، جبن ونبيذ، والعقبة حبّة شوكولا أو رشفة، وهما العاملان المساعدان اللذان يجب أن يتوافرا دائماً في مطبخك للطوارئ. تستطيعان بعد هذا العشاء والمعدة خفيفة وأنتما حسنا المزاج أن تتقلّبا سعيدين بقيّة الليل. تعلّمتُ هذا عندما حضّرت وجبة أفروديتية كاملة، ثم في النهاية، بعد طهيها طوال المساء وتقديم العشاء وتنظيف المطبخ كنتُ مُنهَكة، ولو ظَهَر غريغوري بِكْ في بهاء شبابه، لرضيتُ بتدليكٍ عفيفٍ للظهر. حضّرتُ في تلك المناسبة شوربة كاليامبا برّي (مسماة لسببٍ واضح حساء المصالحة، والموجودة وصفتها تحت عنوان «لو لم يكن حقيقة» si non e vero...) وقد تركت رفيقي في حالة من النشاط تفوق ما تحدثه عادةً أفضل الأعشاب الصينية لصديقي واخز الإبر الياباني. تبع شوربة الكاليامبا سلمون مع كبّار في صلصة النبيذ الأبيض، محروساً بالخرشوف المحشو ورؤوس هليوم وسلطة قيصر وكْرِيما شوكولا. أخذني النوم بجانب غسالة الصحون وأنا أضمّ ممسحة، بينما رجل تلك اللحظة، ولم يكن غريغوري بِكْ، ينتظرني للأسف في غرفة النوم وهو يخرج لعبة الـ (puzzle). لكنّني ما عدتُ أرتكب هذا الخطأ. فأنا أتفرّغُ الآن للشوربة قبل يوم، ـ بائتة أطيب ـ ويفيضُ عنّي الوقت لصنع السلطة وممارسة الحبّ.

كُرِيما الخرشوف

بسيطة ولذيذة، والإزعاج الوحيد فيها هو كشط الأوراق، لكن عليك أن تتعلّمي ممارسة هذا، لأنّ جوفها المحشوّ بلبّ الأوراق إيروسي جدّاً.

المكوِّنات:

خرشوفتان

عبوة لبن رائب واحدة (ثماني أوقيات)

فنجانا مرق طائر

ملعقتا زبدة صغيرتان

شريحة ليمون

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اطهي الخرشوفتين في ماء مع الليمون حتى تطرى وتنفصل الأوراق بسهولة (30 - 40 دقيقة)، وحين تفتر أخرجي لبّ الأوراق بملعقة. انزعي زغب الجوف. ضعي لبّ الأوراق وقلب الخرشوفتين في الخلاّط مع المرق واللبن الرائب. أضيفي الملح والفلفل الأسود حسب ما تحبّين، ثم سخنّيها وقدّميها مع كُريات زبدة في كل زبدية.

شوربة اللزيق (بطلينوس)

يمكن أن تُصنَعَ من بلح البحر وبحريات صدفية أخرى، أو من خليط من البحريات الطازَجَة أو المجمَّدة. التأثير مذهل، ولا أحد سيصدّق أنّكِ حضّرتها في عشر دقائق.

المكوّنات:

فنجانا مرق سمك

فنجان بحريات مسلوقة دون أصدافها، طازجَة أو مجمَّدة

سنّ ثوم مهروس

ملعقة زبدة صغيرة

نصف كوب نبيذ أبيض

ملعقتا بقدونس وكزبرة مفرومة

شريحتا خبز أبيض بلا حواف

ملح وبابريكا

التحضير:

اقلي الثوم بالزبدة في القِدر. أضيفي مرق السمك. انقعي الخبز في المرق. اغليها خافقةً إياها حتى يتفتت الخبز تماماً. أضيفي كلّ ما تبقى. اغليها لمدّة خمس دقائق. تأكّدي من الطعم وقدّميها ساخنة.

كُرِيما أليكانتِ

أفروديتية جدّاً.

المكوّنات:

فنجانا مرق سمك

نصف بصلة صغيرة

بصلة كرّاث متوسّطة (بياضها فقط)

نصف فنجان من براغيث البحر الصغيرة المقشرة والمسلوقة

ستّ محارات مسلوقة

ملعقة طحين

ملعقة زيت زيتون

ملعقتا كُرِيما طازجة

بابريكا وزعتر وفلفل أسود وملح.

التحضير:

قطّعي الكراث إلى شرائحَ رقيقة واقليها بالزبدة دون أن تحمرّ. اسكبي المرق شيئاً فشيئاً وحرّكيها كيلا تتشكّل خثرات. اطبخيها حتى تحصلي على شوربة ذات قوام شفاف (10 دقائق). أضيفي البحريات وتبليها، واغليها لمدّة خمس دقائق، ثم أضيفي الكْرِيما قبل تقديمها دون أن تغليها.

شوربة البصل

هذه نسخة بسيطة عن الشوربة الفرنسية الشهيرة. تمضي إلى الفرن في قصعات فخارية مقاوِمَة مع الخبز والجبن. وهي وحدها صحن رئيسي.

المكوِّنات:

ثلاثة فناجين مرق لحم

بصلتان متوسطتان مشرحتان طولياً

ذرّة قرنفل عَطِر

ذرّة سكّر

دفقة زيت نباتي صغيرة

عدّة قطرات من صلصة بريتز

أربع ملاعق جبن غروييير أو بارمي مبشور

شريحتا خبز أبيض محمَّص

التحضير:

اقلي البصل بالزيت حتى يحمرّ، على ألا يحترق لأنّه يصبح مرّاً، ثم أضيفي المرق وبقية المكوِّنات باستثناء الجبن والخبز، واطبخيها لمدّة عشر دقائق. ضعي في قصعة فخارية: شريحة خبز، واسكبي المرق فوقها وهو يغلي، ثم رشّي الجبن وضعيها في الفرن لمدّة عشر دقائق.

شوربة الأكولة العظيمة

يُعتَبَر الحمّصُ أفروديتياً في جميع الثقافات. وقد كان في طفولتي في تشيلي صحناً متواضِعاً جدّاً، ولا يوضع قط على مائدة أنيقة أو في وجبة مطعم. إذا حضِّر جيّداً كان لذيذاً. المزعج فيه هو قشره، لذلك إذا فكّرت بإزعاج نفسك فاصنعي كميّة مُضاعفة، واحفظي نصفها بتجميدها. يمكن صنع هذه الشوربة بالفاصولياء والعدس أيضاً، وهما غير أفروديتيين، لكنّهما لذيذتان.

المكوِّنات:

فنجان حمّص مسلوق (ينقع في الماء خلال الليل، ويسلق بالماء حتى يطرى لمدة ساعة على وجه التقريب. وفي الحالات المستعجلة يمكن أن يستخدم معلّباً)

فنجانا مرق طيور أو لحم

نصف فنجان حليب

جزرة صغيرة مبشورة

ملعقتا بصل مفروم ناعم

سنّ ثوم مهروس

ملعقة زيت زيتون

ربع فنجان نبيذ أبيض

ملعقتا جامبون مفروم ناعم

ملح وفلفل أسود وكمون

التحضير:

اقلي البصل والثوم والجزر بالزيت، وأضيفي الحمّص المقشور (لا عودة عن ذلك: يجب نزع القشور، لكن يكفي نقعه برهة كي يلفظها بسهولة) وبقية المكوِّنات باستثناء الجامبون. اغليها مدّةً خمس دقائق. اخلطيها جميعاً بالخلاّط كي تشكلي كْرِيما ناعمة

وقدّمي الشوربة ساخنة. زيِّني الصحون بالجامبون المفروم (إذا لم يكن لديكِ مشكلة مع الحريرات بدّلي الجامبون بقطع صغيرة من السجق أو شحم الخنزير المقلي).

سلطعونية السرطان السريعة

يمكن صنعها من براغيث البحر الكبيرة أو القشريات الأخرى، الطازجة أو المجمَّدة أيضاً.

المكوِّنات:

نصف فنجان من لحم السرطان أو القشريات الأخرى المسلوقة

فنجانا مرق سمك

شريحة خبز أبيض بلا حواف

ملعقتا كْرِيما

ثلث فنجان حليب

ملعقة زيت

حبّة بندورة مقشرة بلا بذور

قرن فليفلة حمراء معلَّب

ملح، فلفل أسود، مسحوق الثوم وذرّة زعتر

التحضير:

انقعي الخبز في الحليب وفتِّتيه. اقلي بالزيت الفليفلة الحمراء المفرومة وتبليها بالملح والزعتر ومسحوق الثوم، ثم أضيفي الخبز والبحريات. اطهيها دقيقتين كي تتشرّب المذاقات. صبّي مرقَ السمك واغليه بنعومة لمدّة خمس دقائق في القدر المغطى. اخلطي المكونات بالخلاط، ثم أضيفي الكْرِيما وقدِّميها ساخنة.

شوربة السمك

صحيّة ولذيذة جدّاً، ويمكن أن تفيد كصحن رئيسي مع السلطة. تكفي هذه الوصفة لأربعة صحون، لأنّنا نفترض أن الحبيبين سيحتاجان بعد العناق الأوّل لضربةٍ أفروديتية أخرى.

المكوِّنات:

ربع كيلوغرام (أو قطعتان متوسّطتا الحجم) من السمك الجيّد ويفضّل أن يكون لوتاً corvina حنكليس أو قاروس

ربع كيلوغرام بحريات دون أصداف (لُزَيْق «بطلينوس» أو بلح بحر، إلخ.)

حبّاران منظّفان ومقطّعان على حلقات

أربع فناجين مرق سمك

نصف فنجان نبيذ أبيض

حبّتا بندورة متوسّطتا الحجم مقشرتان وبلا بذور

جزرة متوسطة الحجم مقشرة ومقطّعة على شكل دوائر سميكة

حبّة بطاطا كبيرة مقشرة ومقطّعة على شكل دوائر سميكة

ربع كيلو غرام بصل مفروم

سنّ ثوم مهروس

نصف فنجان كرفس مفروم وناعم

ملعقة صلصة صويا

ورقة غار وملح وفلفل أسود

التحضير:

اغلي المرق لمدّة خمس عشرة دقيقة مع كلّ المكوِّنات الأخرى، باستثناء السمك والبحريات. أضيفي الباقي واطهيه لمدّة عشر دقائق أخرى.

شوربة الجزر

وصفة عربية قديمة ما تزال حتى اليوم مفضّلة عند الرجال الذين يتطلّعون لأن يتألقوا في الحبّ.

المكوِّنات:

جزرتان كبيرتان

فنجانا مرق خضار

ملعقة عسل صغيرة

أربع ملاعق كْرِيما

كبش قرنفل عَطِر

قطعة قرفة

قطعة زنجبيل (أو نصف ملعقة زنجبيل مسحوق صغيرة)

ذرّة هال

ذرّة جوز طيب

ملح وفلفل أسود

التحضير:

قشِّري الجزر وقطّعيه إلى دوائر رقيقة. ضعيه ليغلي مع المرق وكلّ المكوِّنات الأخرى، باستثناء العسل والكْرِيما، في قِدر مغطى حتى يطرى (10 ـ 15 دقيقة)، ثم اخلطيها جميعاً بالخلاّط. أعيديها إلى القِدر لتسخن دون أن تغلي. أضيفي العسل والكْرِيما، ثم حرّكيها وقدّميها على الفور. (لكي تحصلي على لمسة غريبة تستطيعين أن تستبدلي نصف فنجان المرق بآخر من عصير البرتقال).

شوربات باردة

يمكن أن تُحضَّر جميعها تقريباً بشكل مسبق، حتى أنّها تصبح ألذَّ بعد ليلة في البرّاد وخاصّة الغاسباتشو. هذه الوصفات لشخصين، لكن ضاعفي الكميّة إذا كان عندك حفل ماجن، أو إذا كنتِ تريدين أن تتركي قليلاً منه لتقوية الجسم في اليوم التالي على أحد المواعيد.

جزيرة مرغريت

شهوانية جدّاً، لكن لا يمكن الاحتفاظ بها لأنّ لونها يصبح بعد عدّة ساعاتٍ داكناً وضارباً إلى الخضرة، وغير شهي.

المكوّنات:

حبّة أفوكاتو كبيرة وناضجة

برغوثا بحر كبيران، مقشران ومسلوقان

كأس عصير ليمون هندي صغير

نصف ليمونة (عصيرها)

فنجان مرق طيور خال من الدهن

ملعقة صلصة صويا صغيرة

ملح، فلفل أسود، وعدّة قطرات تاباسكو

التحضير:

اخلطي كلّ المكوّنات في الخلاّط وقدّميها باردة جدّاً، مزيّنة ببرغوث بحر في كلّ صحن.

غاسباتشو

إنّها شوربة بندورة باردة، مشهورة في إسبانيا، ولها وصفات كثيرة، لكن هذه الوصفة بسيطة التحضير جدّاً.

المكوّنات:

أربع حبّات بندورة كبيرة وناضجة مقشّرة وخالية من البذور

علبة عصير بندورة طبيعي

حبّة خيار مخلّل

ملعقة بصل مبشور

ملعقة كاتشب

ملعقتا مايونيز مفعمتان

ملعقة خل

بيضة مسلوقة

ملعقتا كزبرة مفرومة

ملح وبابريكا وثوم مسحوق

التحضير:

ضعي كلّ المكوّنات في الخلاّط باستثناء الكزبرة والبيضة، اخفقيها جيّداً، ثم اتركيها تبرد في البرّاد حتى لحظة حملها إلى المائدة. تُزيّن الصحون بالكزبرة والبيض المفروم الناعم .

عيد التفاح

لا تقلقي ليس له طعم العُقْبة، ففي الحقيقة لا يُلحَظُ طعم التفاح.

المكوّنات:

تفاحة خضراء كبيرة، مقشرة ومقطّعة إلى دوائر

ملعقة زبدة

فنجان مرق خضار

نصف ملعقة كاري صغيرة

ذرّة قرفة ناعمة

عبوة لبن رائب طبيعي (ثماني أوقيات تقريباً) أو ملعقتا كْرِيما

ذرّة سكّر

ملح

التحضير:

اقلي التفاح بالزبدة. أضيفي مرقَ الخضار والكاري إليها. اطهيها لمدّة خمس دقائق واتركيها تبرد، ثم أضيفي اللبن الرائب (أو الكْرِيما) والسكّر. اخلطيها بالخلاّط ثمّ تأكدي من الملح. قدِّميها باردة تماماً.

فيشيسواز

شوربة البطاطا هذه دارت حول العالم، وهي شعبية جدّاً في فرنسا. إنّها شوربة ريفية، قوية وبسيطة. تُقدّم عادة ساخنةً في الشتاء. عليك أن تُضفي عليها لمستك الخاصّة بإضافة عشبة ما، أو أحد توابلك المفضّلة. بدليها دون خوف، فهي دائماً ستخرج جيّدة.

المكوِّنات:

بصلة كرّاث متوسّطة الحجم (القسم الأبيض منها فقط) مفرومة وناعمة

حبّة بطاطا كبيرة مقشّرة ومقطّعة على شكل مكعّبات

ملعقة زبدة طافحة

ملعقتا بصل مبشور

فنجانا مرق لحم أو طيور أو خضار

ذرّة طرخون مسحوق

ملح وفلفل أسود وثوم مسحوق

ثلث فنجان كْرِيما حامضة

أربع ورقات نعناع

التحضير:

اقلي الكرّاث والبطاطا والبصل بالزبدة لمدّة دقيقتين أو ثلاث. أضيفي المرق واغليها على نارٍ متوسّطة إلى أن تطرى البطاطا، من 10 إلى 15 دقيقة على وجه التقريب. دعيها تبرد واخلطيها بعد ذلك في الخلاّط كي تصبح لزجة جدّاً وناعمةً جدّاً. تبليها بالملح والفلفل الأسود وذرّة مسحوق الثوم. أضيفي الكْرِيما الحامضة وأنت تحرّكينها بحنان، ثم قدّميها باردة مزيّنة بورقات النعناع.

نسمة الخيار

إنّها شوربة أصيلة، طرية وقليلة الحريرات، وهو ما ليس معتاداً في المطبخ الأفروديتي. يخطر لي أنّ شوربة كهذه كانت ترطّب المحبّين المندفعين في ألف ليلة وليلة.

المكوّنات:

حبّة خيار كبيرة مقشرة ومفرومة

بصلتان خضراوان مفرومتان

فنجان مرق خضار

ملعقة عسل صغيرة

ملح وفليفلة خضراء

عبوة لبن رائب طبيعي خالي الدسم (8 أوقيات تقريباً)

غصن شبت طازج

غصنا كزبرة طازجة

التحضير:

اخلطي جميع المكوّنات بالخلاّط لطحنها باستثناء الكزبرة. قدّميها باردة جدّاً وزيّني الصحنين بغصني الكزبرة.

الصحون الأولى

ألعاب غرامية

ورقة ورقة، قبلة فقبلة

ما الذي جرى لسلطة الأوراق الخضراء البسيطة
الماضية؟
يبدو أنّها اختفت، وذابت
في استعراضات المطبخ الجديد.
لقد استُبدلت
بتركيبات سرّية
تحتوي على مكوِّناتٍ فريدة
كالمانغا، والأخطبوط أو الشعيرية الصينية،
المتبلة بصلصة تِرياكي وجبن روكفور.

كانت السلَطة النبيلة حتى وقت قريب مكوناً بسيطاً من أوراق الخس الطازج وتابل خلٍّ نقي وزيت وملح، وفلفل أحياناً. أقصد الفلفل دون احتفالية، وبعيداً عن الرقص بطبقٍ طوله نصف متر يدور به صاحب المطعم بأبّهة فوق رؤوس الندماء. هذه السَلَطة هي الرفيقة التامة لكلّ الصحون القويّة في هذا الكتاب ولبعض الشوربات

القويّة. وليس من الضروري تعقيد الحالة بأفكار أكثر تعقيداً. ومع ذلك سنقدّم فيما يلي بعض الصحون الأولى لغداء أولئك المحبين الذين يجتمعون سرّاً عند الظهيرة، ولأولئك الذين يرغبون بعشاء خفيف قبل ممارسة الحبّ، أو يريدون أن يستعرضوا مهارتهم المطبخية بوجبة أكثر تصنيعاً. إذا كانت هذه هي حالتك وتختارين التنوّع، فاستخدمي كمياتٍ صغيرة. لأنَّ محبين منتفخين وأرِقين لا يستطيعون أن يبرعوا في الحبّ بمآثر بهلوانية.

زَبَد السرطان والأفوكاتو

جميع أنواع الزَبَد تقريباً تُصنعُ من وصفة أساسية واحدة. لا يتبدّل فيها غير المكوّن الذي يمنحها الطعم، وهو في هذه الحالة السرطان والأفوكاتو. والزبد طريقة للدخول إلى عتبة الوجبة والحبّ، التي يمكن تحضيرها قبل بعض الوقت وهي خفيفة. بالإضافة إلى أنَّ هذه الوصفة ذات اللونين أنيقة، كذلك يمكن تحضيرها مسبقاً، وبذلك تستطيعين استقبال الحبيب دون مفاجآت مطبخية في آخر ساعة.

المكوّنات:

فنجان صلصة بيضاء

نصف فنجان مايونيز

فنجان لبّ سرطان مسلوق وذائب

حبّة أفوكاتو كبيرة وناضجة

ملعقة عصير ليمون صغيرة

ثلاث أوراق غراء سمك (أو ثلاث ملاعق مسحوق جيليه صغيرة بلا طعم)

فنجان كْرِيما

ثلاث ملاعق ماء



«جارية» ـــــــــــــــــــــــــــــــ جورج توكر



«عناق» ـــــــــــــــــــــــــــــــــــ جورج توكر

ثلاث ملاعق شيري

ذرّة صلصة حارّة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اخلطي الصلصة البيضاء الباردة مع المايونيز. أذيبي غراء السمك أو الهلام (الجيليه) في الماء الغالي والشيري. صبّيه على ماسبق (المرق) وحرّكيه جيداً، ثم اقسميه نصفين. أضيفي لنصفٍ منه السرطان المتبّل بالملح والفلفل والليمون والصلصة الحارّة. وأضيفي للنصف الثاني الأفوكاتو المطحون بالكريما والفلفل والملح والليمون. امسحي جدران القالب وقعره بقليل من زيت الزيتون، ثم ضعي زَبَد السرطان وسوّيه بالمعلقة. صبي زبد الأفوكاتو فوقه بعناية ووزعيه جيداً كيلا يبقىهناك فقاعات هواء، لكن دون أن يختلطا. ضعيه في البرّاد لمدة ساعتين كي يقسو. ارفعيه من القالب، وقدميه مزيناً بأوراق الخس وشرائح الليمون.

زفرة الخرشوف

هذه واحدة من وصفات الزبد القليلة التي لا تحتوي على الصلصة البيضاء. وهي خفيفة وأصيلة.

المكوّنات:

خرشوفتان مسلوقتان

نصف فنجان كْرِيما (أو نصف عبوة حليب مركز بالتبخير دون سكّر)

ملح وفلفل أسود

ملعقة ونصف هلام (جيليه) بلا طعم (أو ورقة ونصف من غراء السمك)

التحضير:

اغلي الخرشوفتين لمدّة ثلاثين دقيقة على وجه التقريب، إلى أن تنفكّ الأوراق بسهولة. صفّيهما من الماء جيّداً. برّديهما، وأخرجي لبّ الأوراق بالملعقة واطحنيه، ثم نظّفيها واطحنيها كلّها. تبّليها بالملح والفلفل الأسود. أذيبي الهلام (الجيليه) أو غراء السمك في قليل من الماء الغالي.

اخفقي الكْرِيما حتى تتكثّف. وإذا استعملت الحليب المركّز، فيجب أن يكون بارداً جدّاً وشبه جامد قبل خفقه. اجمعي المكوّنات كلها في الخلاّط واخلطيها لثوانٍ لتشكيل كْرِيما متجانسة. صبيها في قوالب فردية مدهونة بالزبدة، ثم ضعيها في الثلاجة لمدّة ساعتين. اخرجيها من القوالب وقدّميها مع صلصة من اختيارك (رقم 1، 2، 3، 6 أو 16).

هافانية براغيث البحر

المكوّنات:

فنجان براغيث بحر متوسّطة الحجم

تفاحة مقطعة إلى مكعّبات

حبّة ليمون هندي : فصوص مقشرة

حبّة ليمون هندي كاملة

ملعقة جوز مفروم

ملعقتا كزبرة وسرفِل ونعناع مفروم

مكوّنات الصلصة:

ملعقتا لبن رائب طبيعي

ملعقتا عصير ليمون

ملعقة عسل نحل

ربع ملعقة صغيرة خردل

ملعقة زيت نباتي

فلفل أسود مطحون توّاً

التحضير:

اقطعي حبّة الليمون الهندي نصفين. انزعي القسم القابل للأكل. حرّكي براغيث البحر، وفصوص الليمون الهندي المقشرة والمقطعة، والتفاحة والجوز والأعشاب. احشي بهذه السلطة نصفي حبّة الليمون الهندي واحفظيها باردة.

اجمعي جميع عناصر الصلصة المخفوقة جيّداً، واسكبيها فوق السَّلَطة لحظةَ تقديمها. رشي عليها في النهاية ذرَّةَ فلفل أسود مطحون توّاً.

إجّاص بالروكفور

يجب أن يُحضَّر قبل تناوله، لأنّ الأجاص يسودّ لونه.

المكوِّنات:

إجاصة واحدة لكلّ شخص

نصف حبّة ليمون

ملعقة عسل

صلصة روكفور (الرقم 21) باردة

بهار أبيض

نصف فنجان جوز مطحون

التحضير:

اقطعي الإجاص طولياً إلى نصفين. انزعي البذور والألياف وجوّفي وسطها. تبليها بخليط العسل والليمون وقليل من الملح والبهار، ثم ضعيها على وجهها إلى الأسفل في فسقية دائرية مُشكِلة نجمةً. سبّحيها بصلصة الروكفور الباردة، وزيّنيها بوابلٍ من الجوز المطحون.

سفيتش

صحن بيروي من السمك أو البحريات النيّئة المسبّحة بالليمون، اشتهر كثيراً، ويدور الآن حول العالم بأسماء مختلفة. جميع مكوِّناته أفروديتية، وهو خفيف لكنّه مفعم بالطاقة. يُقدَّم بارداً، بعد ستّ ساعات من تحضيره على الأقل، كي يطبخ الليمونُ السمكَ. تكفي هذه الوصفة لأربعة أو ستة أشخاص بكميات قليلة، لكن إذا أردت تأثيراً أفروديتياً، فإنّها لا تكفي غير اثنين فقط.

المكوِّنات:

نصف كيلوغرام لوت (أو أيّ سمك أبيض متماسك)

ربع كيلوغرام براغيث بحر كبيرة أو صغيرة الحجم مقشرة ومنظّفة

بصلتان متوسِّطتا الحجم مقطعتان قطعاً رقيقة طولية

فنجان عصير ليمون

ربع فنجان عصير برتقال حامض (اختياري)

قرن فليفلة خضراء مقطع إلى حلقات رقيقة دون بذور

ملح وصلصة حارّة (اختياري)

حبّة بطاطا حلوة كبيرة مقطعة إلى ستّ دوائر

التحضير:

قطّعي السمك إلى مكعبات مزيلةً الجلد والأعصاب، ثم اغسلي براغيث البحر الكبيرة أو الصغيرة بماء مملح وجفِّفيها. وإذا كانت كبيرة قطّعيها. ضعي السمك والبحريات والبصل والفليفلة الحارّة على شكل طبقاتٍ في وعاء من الخزف أو البلور. غطّيها بعصير الليمون والبرتقال مع قليلٍ من الملح. غطِّيها وضَعيهَا في الثلاجة. قلّبيها كلّ ساعة كي تتشرّب العصير خلال ستّ ساعاتٍ على الأقل. قدّميها على ورق خسّ مُرَافقة بشرائح البطاطا الحلوة. يتناسب طعم السفيتش الحار والحامض تماماً مع بنية وطعم البطاطا الحلوة.

سلطة الجواري

طازجة وجديدة ولها شكل ملّون.

المكوّنات:

بصلة بيضاء كبيرة مقطعة على شكل شرائح دائرية رقيقة

فنجان ماء مغلي

ملعقتا خلّ الطرخون

برتقالتان مقشرتان ومقطعتان إلى شرائح دائرية رقيقة

أربع ملاعق عصير برتقال طبيعي

نصف ملعقة عسل نحل

نصف ملعقة صغيرة غران مارنيير

ملعقتا زيت زيتون

أربع حبّات زيتون أسود للزينة

أربع أوراق نعناع طازجة

ملح وفلفل أبيض وقطرات تاباسكو

التحضير:

انقعي البصل المقطّع في ماء ساخن مع الخل والملح والتاباسكو لمدّة عشر دقائق. اغليها لمدّة ثلاث دقائق، ثم ارفعيها وجفّفيها على ورقٍ ماص. ضعي البصل والبرتقال مختلطاً في صينية التقديم. احفظيها باردةً. حضّري تابلاً من عصير البرتقال والمشروب الروحي والعسل والزيت، ثم صبّيه فوق السلطة وزيّنيها بأوراق النعناع وحبّات الزيتون.

كاليفورنية السبانخ

طازجة جدّاً وأصيلة.

المكوّنات:

نصف كيلو غرام سبانخ نيئة بلا أضلاع

نصف فنجان ريكوتا

نصف فنجان جوز مقطّع

ثلاث شرائح شحم خنزير مفروم (50 غراماً)

نصف فنجان أناناس مفروم

ثلاث ملاعق زيت زيتون

ملعقة خل الطرخون

نصف ملعقة خردل صغيرة

ملح وبهار أبيض

التحضير:

اغسلي السبانخ وجفّفيه. افرميه، ثم اخلطيه بالريكوتا المفتت وقطّعي الأناناس. اشوي شحم الخنزير على المشواة أو في الفرن مع الجوز، ثم أضيفيها للسلطة. حضّري تابلاً بالزيت والخل والخردل والملح والبهار. صبّيه فوق السلطة لحظةَ تقديمها.

الجُزُر اليونانية

هل تتذكّرين ما قلناه عن الباذنجان. إنّه أفروديتي في مناطق البحر المتوسط، وكان إجبارياً في حريم تركيا. جرّبي هذه الوصفة...

المكوّنات:

باذنجانتان متوسطتا الحجم

سنّ ثوم

ملعقة عصير ليمون

فنجان كاليامبا طازج ومقطّع

ملعقتا زيت زيتون

ملعقة عرق عنب

أربع ملاعق صلصة بندورة

نصف قرن فليفلة مقطع

ملعقتا بقدونس مفروم

ملح بحري وفلفل أسود

أربع ملاعق لبن رائب طبيعي (اختياري)

التحضير:

قطّعي الباذنجانتين أربع قطع عمودية. رشّيها بالماء والملح والثوم والفلفل الأسود والبقدونس. اتركيها في الهواء لمدة ساعةً. اشويها على مشوى لمدّة خمس عشرة دقيقة، ثمّ اقلي الكاليامبا، والثوم المهروس والفليفلة بالزيت. أضيفي صلصة البندورة والعرق واطبخيها لخمس دقائق أخرى. ارفعيها عن النار، وصبّي هذه الصلصة على الباذنجان. قدِّميها باردة مع اللبن...

باريلوتش

المكونات:

أربع إنفيديات(*) مقطعة طولياً

صدر طائر مسلوق

حبّة ليمون هندي (فصوص مقشرة)

مكوِّنات الصلصة:

ملعقتان من زيت الزيتون

أربع ملاعق جبن مطبوخ (75غ)

نصف فنجان لبن رائب طبيعي

(*) نوع من الخضار

ملعقة عسل

ملعقة فودكا

ملعقتا خل طرخون

ربع ملعقة خردل صغيرة

نصف قرن فليفلة حمراء معلّبة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

ضعي الإنفيديات وفصوص الليمون الهندي على شكل نجمة في فسقية، ثم قطّعي اللحم إلى مكعبات صغيرة وضعيها في الوسط. اصنعي صلصة من كلّ المكونات في الخلاّط. تبّلي السَلَطة بهذه الصلصة وزيّنيها بحلقات فليفلة حمراء.

كوكتيل براغيث البحر الصغيرة

كي يتألّق هذا الكوكتيل كما يجب يحتاج إلى أكواب عريضة، أو ما هو أفضل منها بكثير: أوعية خاصّة من البلور توضع على عشٍّ من الثلج المطحون. تذكّري أنّ الأفروديتيات تدخل عبر النظر أيضاً.

المكوِّنات:

فنجان براغيث بحر صغيرة مسلوقة

حبّة أفوكاتو مطحونة ومتبلة بالليمون والملح والفلفل الأسود

تفاحة متوسّطة الحجم مقشرة ومبشورة

نصف فنجان صلصة بندورة

ملعقة زيت

ملعقة عصير ليمون صغيرة

ملعقة صلصة إنكليزية صغيرة

بِرّينز

ملعقة خردل

ملح وفلفل أسود

التحضير:

ضعي الأفوكاتو المطحون في أكواب، ثم أضيفي براغيث البحر. حرِّكي المكوّنات الأخرى بما فيها التفاحة المبشورة، وغطّي بهذه الصلصة براغيث البحر. زيِّنيها بشريحة ليمون أو بعض أوراق النعناع.

البطاطا الجبلية

هذا الصحن من المقبِّلات مستوحى من صحن في هضبة بوليفيا. وهو قوّي مثل وجبة كاملة. يمكن تحضير نصف الوصفة بالنسبة لحبيبين مُتَعَقلين، ويتبعها شوربة وعقبة.

المكوِّنات:

فنجانا بطاطا مسلوقة توًّاً

بيضتان مسلوقتان مقشرتان مقطّعتان إلى أربع قطع

ملعقة كْرِيما

فنجان صغير من عصير الليمون

بيكا

فنجان زيت نباتي صغير

ملعقتا بصل مبشور

نصف ملعقة خردل صغيرة

قرنا فليفلة أخضران (حارّان)

سن ثوم مهروس

ملعقة زعتر مفروم

ملعقة مريمية

شرائح ثلاث حبّات بندورة

ملح وزيت زيتون لتتبيلها

التحضير:

اطحني البطاطا قبل أن تبرد. اعملي تابلاً بالخلاط من الزيت والليمون والكْرِيما والبصل والثوم والخردل والفليفلة والملح والفلفل الأسود. ضعي هذا المزيج في قالب مدهون بالزيت، ثم اضغطيه وبرّديه.

اسكبي المزيج في الفسقية قبل تقديمه. زيّني السطح بقطع البيض المسلوق وحبّات الزيتون، وأحيطيه بالبندورة المقطّعة المتبلة بالملح وزيت الزيتون الزعتر والمريمية.

كريول

المكوّنات:

فنجان أرز مسلوق بالزعفران

فنجان جزر مبشور

برتقالة مقشرة ومفصّصة

قرن موز

ملعقة زبدة صغيرة ذائبة

ملعقة زبيب كورينتو منقوع بالروم

ملعقة جوز هند مبشور

ملعقتا مايونيز

ربع ملعقة مسحوق قرفة

بعض قطرات التاباسكو

صلصة زبد البرتقال (الرقم 14)

التحضير:

اتركي فصوص البرتقال والموز جانباً. اخلطي كلّ المواد باستثناء الصلصة. ادهني بالزيت قالباً، ثم اضغطي السلطة فيه. ضعيه في الثلاجة لمدّة ساعة، وصبّيه في فسقية التقديم. صبّي صلصة زبد البرتقال، وزيِّني جوانبها بفصوص البرتقال وقطع الموز بالتناوب. إنّها غريبة ومزيّنة، وهي مثالية في مساءات الصيف الحارة التي تدعو للحبّ.

مرشوشة الربيع

يمكن تنويع المكوِّنات، فهي سلطة تسمح باستخدام الخيال وزيادات البراد. وهي أيضاً لذيذة بالطيور، اللحم البارد، براغيث البحر ومختلف أنواع النباتات.

المكوِّنات:

120 غ سلمون مُدخّن ومفتت

خسّة مفرومة فرماً ناعماً

جزرة متوسّطة الحجم مسلوقة ومقطعة إلى مكعبات صغيرة

حبّة بندورة مفرومة دون بذور

نصف فنجان بازلاء جديدة

بيضة مسلوقة ومقطعة إلى أربع قطع

التحضير:

اجمعي كلّ المكوّنات في فسقية سَلَطة. اسكبي فوقها التابل الفرنسي (رقم 3) قبل تقديمها بقليل.

سلطة تشيلية

بسيطة جدّاً، وتُحضَّر من نباتين أفروديين: البندورة والبصل.

المكوِّنات:

بصلتان متوسِّطتا الحجم

ثلاث حبّات بندورة

فليلفة أو شطّة حارّة طازجة

غصنا بقدونس طازج

ملح وفلفل أسود وزيت وخل

التحضير:

شرّحي البصل طولياً وانقعيه في ماء حارّ بالخل لمدّة نصف ساعة، وتبّليه بالملح والفلفل الأسود والزيت، ثم توّجيه بالبقدونس.

سلطة الكرفس

المكوّنات:

أربع سيقان كرفس خالية من الأعصاب

حبّة أفوكاتو صغيرة

نصف فنجان شرائح لوز محمّصة

تفاحة خضراء

نصف فنجان زبيب أشقر

نصف فنجان مايونيز

ملعقة عصير ليمون صغيرة

التحضير:

انقعي الزبيب في فنجان من ماء الشاي، ثم صفّيه وجفّفيه. افرمي الكرفس وضعيه في ماء بارد لمدّة نصف ساعة، ثم صفّيه. قشّري التفاحة وافرميها، وضعي عليها عصير ليمون كيلا تسودّ. قشّري وافرمي حبّة الأفوكاتو. اجمعيها كلّها. تحقّقي من الملح.

صحون رئيسية

كاماسوترا...

يعني، على وجه التقريب!

إنّها لحظة الدخول من الباب العريض
في أمور الطعام. لا تخَافي.
ما من أحد كامل،
فحتى أفضل الطهاة
يرتكبون أخطاءً،
المهم هو ألاّ يُسمَح بها أبداً.
عندي تجارب كبيرة في
كوارث الطبخ، وأستطيع أن
أقدّم معلومات عملية
لن توافق عليها بانتشيتا أبداً.
فشعارها التنفيذ الدقيق والنزيه، وشعاري
الخطأ الإبداعي.
لذا حاوِلي أن تُبحري بين هذين الطرفين حسب فطنتك.

في لقاء الحبّ هناك عتبات مختلفة، تبدأ مع أول اصطدام للفيرمونات المارة من الأنف إلى الدماغ بنداء البهارات العاجل، وتنتهي بمعارك المراهقين في مقعد الباص الخلفي، حيثُ يظهر شرطيٌّ مع مصباحٍ كهربائي ليبرّد الهمم تماماً لحظةَ مغادرتهم للحذر ليغرقوا في هوات الشبق الجامح. فيما بعد تتكرّر في الحياة احتفالات السَفاد ذاتها، مثل رقصات اللقالق الطقسية. هذه الإحماءات ما عادت تحدثُ في مقعد سيّارة، بل خلف آلة النسخ في المكتب. الرجل يختصرها ما سمحت له الظروف بذلك، لكنّه إذا امتلك حدّاً أدنى من الذكاء والثقافة أطالَ هذه العتبات كي يكسب رفيقته. فالأنثى البشرية حساسة جدّاً بالنسبة لهذه الأمور. هذا ما ينصح به صاحب الروض العاطر كبيرَ وزراء تونِس.

...اعلم يرحمك الله أيها الوزير أنك إذا أردت الجماع فألق المرأة على الأرض وهزّها إلى صدرك مقبّلاً لفمها ورقبتها مصّاً وعضّاً وبوساً في الصدر والنهود والأعكان والأخصار وأنت تقبّلها يميناً وشمالاً إلى أن تلين بين يديك وتنحل فإذا رأيتها على تلك الحالة ...

ما يُعادلُ في المطبخ هذه التقلبات في السرير هي اللفيفات، والسلطات والشوربات والمقبلات. في إيطاليا المعكرونة، وفي إسبانيا المازات اللذيذة بما فيها عجّة البطاطا والنقانق، التي تعتبر

مقدّمات وليست أساساً. ومع ذلك وما أن تُنفّذ رقصات اللقالق التي تحمل المحبين إلى نقطة لا رجعة عنها، حتى تحين اللحظة التي يجب البرهان فيها عن الذكاء الحقيقي في التنفيذ. تخصِّص كتب التعليم الإيروسية تسعين بالمئة من نصائحها العمليّة للمقدِّمات، وتغطّي ما يليها بستارٍ مطرّز، ليس حشمةً بل لأنّه ما أن تُعبر هذه العتبةُ الأخيرةُ حتى تنفجر بوابات العقل ولا يعود هناك كتاب يفيد. وصراحةً قليلون هم الأشخاص الذين أعرفهم ويمارسون الحبّ حسب تعليمات كتاب تحت الوسادة. هكذا يصف بابلو نيرودا الذروة الحسّية في إحدى سوناتاته:

... ونار الجنس التي صارت لذّة

تجري في دروب الدم الدقيقة

حتى تترسّب مثل قرنفل ليلي،

حتى تصير ولا تصير شعاعاً في العتمة.

في المطبخ ما يُعادل نار الجنس التي صارت لذّة، هو الصحن الرئيسي. وكما أنّ الرعشة هي تأليه اللقاء الحبّي، لحظة نشيد النوع الأعلى، كذلك فإنّ الصحن الأساسي هو المشبك الذهبي للغداء أو العشاء. إن ما قبله والعُقْبة متمِّمات ساحرة، جزء ضروري من طقس المائدة، لكن فقط في الصحن الرئيسي يتذوّق المرء نَفَس الذي يطبخ. أتكلّم بالمفرد على الرغم من أن الوليمة تتكوّن عادة من عدّة صحون هوميروسية، لأنّ هذه الوصفات إيروسية، وكنّا قد أشرنا إلى أنّه ما من كازانوفا ينفع حين تكون المعدة تكاد تنفجر.

الوصفات تكفي، ما لم يُشَر إلى عكس ذلك، لعاشقين صحيحي الأسنان ويفيض عنهما للتقوية عند الفجر.

منتجات البحر

حنكليس الخليج الكبير

الحنكليس الكبير هو حنكليس بحري أبيض اللحم ناعمُهُ. يُطبخ في الفرن بطريقة بسيطة مع كثير من الليمون وقليل من الملح. يؤكل في تشيلي مع الشوربة (مرق الحنكليس)، يُغْمَس بالطحين ويقلى، أو يُطهى على البخار مع مختلف الصلصات، سواء أكان بارداً أم ساخناً. إذا اشتريت حنكليساً كاملاً اطلبي منهم أن ينزعوا جلده ويقطعوا ذيلَه ورأسه، اللذين تستطيعين أن تستفيدي منهما في صنع مرق فومِه (انظري فصل الشوربات)، الركيزة التي لا غنى عنها لكلّ صلصة جيّدة.

المكوِّنات:

نصف كيلوغرام حنكليس كبير منظّف

نصف فنجان نبيذ أبيض

شرائح بصلة دائرية رقيقة

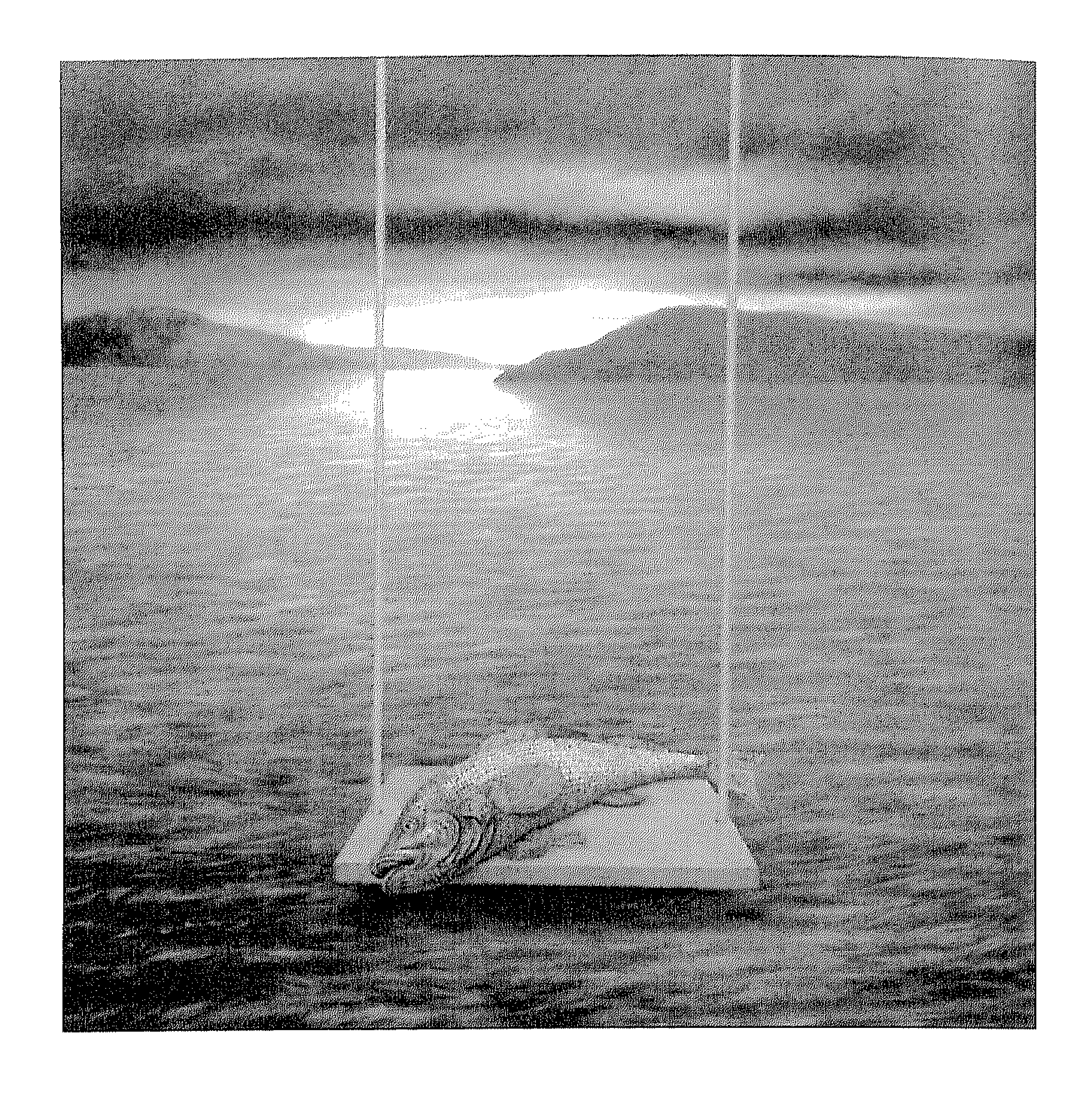
نصف فنجان زيت نباتي صغير

ليمونة: عصيرها

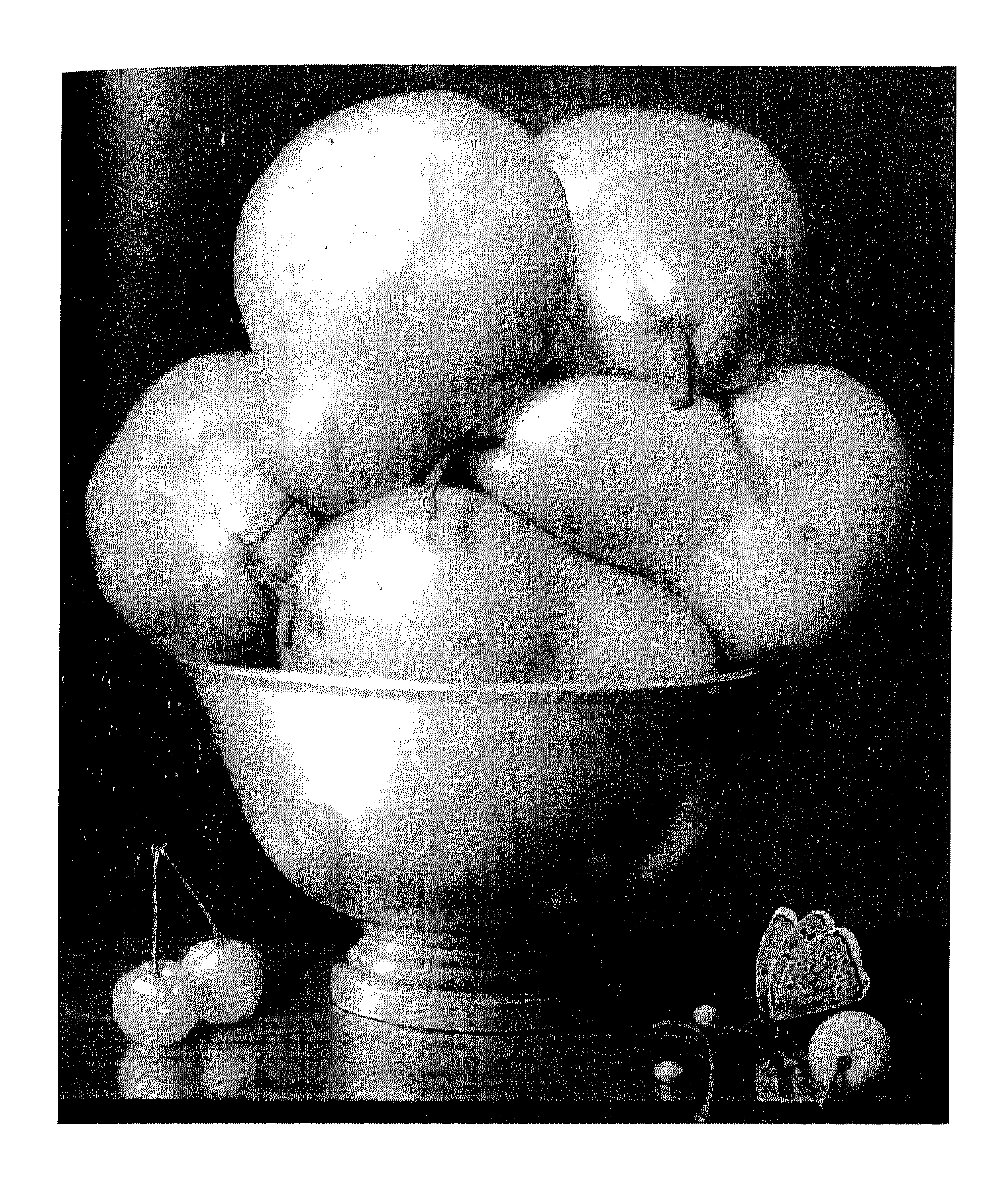
ربع فنجان جبن مبشور

ملعقة زبدة

نصف ملعقة فليفلة حمراء ناعمة



«طبيعة الندم» ـــــــــــــــــــــــــ مارتن مادوكس



«كرز وإجاص وفراشة» ــــــــــــــــــــــــ ستون روبرتس

ملعقة بقدونس مفروم

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اغسلي السمك، وقطّعيه وجفّفيه. ضعي البصل والزيت ومسحوق الفليفلة الحمراء في صينية الفرن وحمريها لخمس دقائق. ضعي السمك فوقها وتبليها بالنبيذ والليمون والملح والفلفل الأسود. اطهيها في الفرن على نار قوية لمدّة عشر دقائق. ارفعيها من الفرن وضعي فوقها كريات زبدة وجبناً مبشوراً وبقدونساً . تبليها بالعصير وأعيديها إلى الفرن، واطهيها لمدة خمس دقائق. اتركيها ترقد في الحرارة عدّة دقائق قبل أن تقدّميها كي تتشبع بالمذاقات. أرفقيها مع البطاطا وبعض أغصان البقدونس.

سمك على طريقة النيويورغ

يمكن أن يُعدَ من سمك الحنكليس الكبير واللوت والتروتة والروبالو أو أيّ سمك ناعم. ويمكن الاستفادة من بقايا سمك مسلوق لصنع هذا الصحن.

المكوّنات:

شريحتا سمك أبيض

أربع ملاعق مرق سمك

ملعقة ويسكي

نصف فنجان لبن رائب طبيعي

نصف فنجان كريما

صفارا بيضتين

ملعقة زبدة

نصف ملعقة صغيرة من بشر الليمون

ملح وبابريكا

التحضير:

اطهي السمك مع قليل من الملح بنعومة وعلى البخار (10 ـ 15 دقيقة)، ثم سخّني الزبدة، والكريما، واللبن وصفاري البيض المخفوقة قليلاً في قدر مزدوج القاع. اطهيها وأنتِ تحرّكينها باستمرار على نارٍ هادئة دون أن تغلي. وحين تصبح كثيفة أضيفي المشروب الروحي المخلوط بمرق السمك والتوابل وبشر الليمون. غطّي السمكَ واطهيه على نارٍ هادئة لمدّة خمس دقائق.

اللوت بالكريما

يمكن صنعها من السلمون والحنكليس وأسماك أخرى متماسكة اللحم.

المكوِّنات:

نصف فنجان لوز مشروح، مقشر ومحمّص

نصف كيلو لوت (القسم المتوسط منه)

غصنا إكليل جبل صغيران

نصف كوب فودكا صغير

ملعقتا زبدة

نصف فنجان كريما

ليمونة: عصيرها

ذرّة جوز طيب

ملح وبهار أبيض

التحضير:

اغسلي السمك وجفِّفيه، ثم تبليه بالملح والبهار والليمون. ضعيه في فسقية مقاوِمة للحرارة مدهونة بالزبدة. رشّيه بالفودكا.

غطّيه بكريات الزبدة وغصني إكليل الجبل الطازج. غطّيه بورق الألمنيوم واطبخيه في الفرن من عشرين إلى خمسٍ وعشرين دقيقة. ارفعيه من الفرن، وأضيفي إليه الكريما وجوز الطيب واللوز المحمّص قبل تقديمه. ضعيه في الفرن دون ورق الألمنيوم لمدّة خمس دقائق.

نازلي ديانا

إذا لم تكفِ ميزانيتك لسمكٍ ناعم جدّاً فهذا ليس سبباً كي تحرمي نفسك من طعامٍ أفروديتي.

المكوّنات:

نصف كيلو غرام نازلي (أو سمك آخر شبيه به)

ملعقة زبدة

نصف ليمونة هندية

ملح وفلفل أسود

بيضة

نصف فنجان مايونيز منزلي

خمسون غراماً جبن ريكوتا طازج

بصلتان مخلّلتان صغيرتان

ملعقة كبّار صغيرة

ليمونة

نصف ملعقة كزبرة مفرومة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

تبّلي السمك بالملح والفلفل الأسود، وضعيه في مشوى مع كريّات زبدة. أخرجي فصوص الليمون الهندي دون عروقها، ضعي قطعها على شريحة السمك، واعصري فوقها كلّ العصير المتبقي

على قشرتها. اطهيها على نار متوسّطة لمدّة 20 ـ 25 دقيقة، وستكون جاهزة حين ينفصل اللحم بسهولة عن العمود الفقري. ارفعيها، برّديها، وضعيها في فسقية التقديم. اطحني جبن الريكوتا والمايونيز والليمون والكبّار والبصل الأخضر. شعشعيها بخلاصة السمك لتشكيل صلصة ناعمة، تأكّدي من الطعم، وصبّيها فوق شريحة السمك. زينيها بالبيض المسلوق وسَلَطة القرّة.

الروبال بالكاري

صحن ناعم وعظيم لتقوية العشاق صعبي الإرضاء.

المكوِّنات:

قطعتا روبال مغسولتان وبلا جلد

نصف بصلة صغيرة مقطعة إلى أربع قطع

نصف جزرة مشرحة إلى دوائر

فنجان ماء

ملعقة زيت زيتون

نصف ملعقة خل

نصف ليمونة: عصيرها

غصن أعشاب عَطِرة

فلفل أسود حبّ وملح

مكوّنات الصلصة:

ملعقة زبدة صغيرة

ملعقة كاري صغيرة

نصف تفاحة حامضة مقشرة ومبشورة وذرّة سكّر أسمر

ملعقة طحين صغيرة

صفار بيضة نيّئة

نصف فنجان حليب جوز الهند

ملعقتا كريما

ملعقتا جوز هند مبشور طافحتان

الخلاصة التي سُلِق فيها السمك

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اغلي الماء والبصل والجزر وغصن العشب العَطِر والفلفل الأسود والملح لمدّة خمس عشرة دقيقة. افركي السمك بالليمون وضعيه في القدر. صبّي فوقه الماء الغالي، واطبخيه لمدّة خمس عشرة دقيقة على نار هادئة. ارفعي السمك محاولة ألا يتفكك واحتفظي به في الحرارة. صفّي المرق واحفظيه للصلصة.

أذيبي الزبدة وأضيفي الكاري والخل والتفاح والسكّر. حرِّكيها جيّداً وأضيفي الطحين واطهيه لخمس دقائق على نارٍ هادئة، ثمَّ أضيفي المرقَ وحليب جوز الهند وجوز الهند المبشور شيئاً فشيئاً دون أن تتوقّفي عن التحريك، واطبخيه لمدّة عشر دقائق على نارٍ هادئة. تأكّدي من الطعم دون غليه الآن، لكن أبقي عليه ساخناً. أضيفي الكريما نصف المخفوقة مع الصفار. يُقدّم السمك مغطّى بهذه الصلصة يرافقه أرزٌ بيلاف.

تروتة محشوّة

هل حبيبك واحد من الصيادين المتمادين؟ من المحتمل جدّاً أن تكون غنيمته الوحيدة هي بعض أسماك التروتة المحزنة أكثر من أي شيء آخر. بهذه الوصفة يمكن أن تحوّليها إلى دافع للذّة.

المكوّنات:

سمكتا تروتة متوسّطتا الحجم بلا رأس ولا ذيل

ليمونة: عصيرها

مئة غرام جامبون

ملعقتا زبدة

نصف فنجان كريما

صفار بيضة نيئة

نصف كوب نبيذ أبيض صغير

شريحة أناناس معلّب

حبّة خيار صغيرة مخلّلة

ملعقة كرفس مفروم وناعم جدّاً

نصف ملعقة بصل أخضر مفروم

ملعقة بقدونس مفروم

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اغسلي السمك جيّداً، ثم جفّفيهِ وتبّليه بالليمون والملح والفلفل الأسود. اصنعي عجينة في الخلاط بطحن الجامبون والخيار والكرفس والبصل الأخضر. أضيفي الصفارَ والكريما. احشي التروتة بهذه العجينة، واجمعي أطرافها بأعوادٍ خشبية. ادهني المشوى بالزبدة، وضعي عليه السمك المندى بالنبيذ. اطهيه في فرن متوسط الحرارة لمدّة خمس عشرة دقيقة. ارفعيه وصبّي فوقه الكريما، واطهيه على نار أهدأ لمدّة خمس دقائق. قدّميه ساخناً منمّشاً بالبقدونس الطازج.

سلمون نبتون

سهل، سريع، خفيف ومهيّج جدّاً. هذا هو الصحن المثالي للعشاق المندفعين. تذكّري أنّ العجينة يجب أن تكون من صنع اللحظة، لأنّها إذا أُعيد طبخها صارت كمن يأكل ديداناً.

المكوّنات:

نصف كيلو غرام سلمون طازَج

ربع كيلو غرام شعيرية شعر الملاك

أربع ملاعق زيت زيتون

ملعقتا عصير ليمون

غصن شبت طازَج

ملعقتا كزبرة

حبّة بندورة كبيرة

ثلاث ملاعق بصل أخضر مفروم

ملح وفلفل أسود

التحضير:

تبلّي السمك بالملح والفلفل الأسود وملعقة عصير الليمون وقليل من زيت الزيتون، وضعي فوقه غصن الشبت. إذا لم يكن عندكِ طنجرة ضغط، فمن الأفضل لك أن تشتريها سريعاً، لكنك الآن تستطيعين أن ترتجلي الأمر بمصفاة كبيرة فوق قدرٍ فيه ماء. وحده البخار يجب أن يصل إلى السمك. اطهيه لمدّة خمس عشرة دقيقة تقريباً، إذ يجب أن يبقى شبه نيّئ في داخله.

بينما يُطهى السمك ضعي على النار قِدراً فيه ثمانية فناجين ماء، وملعقة زيت وملح للشعيرية ليغلي. قطّعي البندورة إلى مكعبات صغيرة والبصل ناعماً وكذلك الكزبرة. ارفعي السمك من المصفاة، وانزعي الشبت، وقطّعي السلمون إلى قطع صغيرة. ضعي الشعيرية للغلي لعدّة دقائق، ارفعيها عن النار، ثم صفيها جيّداً، كي تكون كما يجب. اخلطيها مع البقية وتبليها بملعقة زيت زيتون وملعقة ليمون وملح وفلفل أسود حسب ذوقك.

جراد بحر بارك أفينو

هذه طريقة بسيطة جدّاً لتحضير ملكة البحار، ولكن بما أن

راد البحر غالٍ فإنني أقترح أن تقرئي الوصفة جيداً.

المكونات:

جرادة بحر منظفة

نصف فنجان مرق سمك

نصف فنجان نبيذ شيري

أربع ملاعق كونياك

ملعقتا زبدة

أربع ملاعق زيت زيتون

ملعقتا بصل مفروم وناعم

حبّتا بندورة مقشرتان ودون بذور

ملعقة بقدونس مفروم

ذرّة مسحوق الثوم

ملح وفلفل وشطّة

التحضير:

قطّعي الجرادة إلى دوائر وحمّريها بالزيت من الجانبين. رفعيها من المقلاة. اقلي البصلَ في الزيت ذاته حتى يشفَّ، ثم ضيفي البندورة المفرومة ومسحوق الثوم والبقدونس. حرّكيها جيداً، وصبي فوق هذه الخضروات جراد البحر والمرق المشروبات الروحية. تبّليها بالملح والفلفل. غطّي المقلاة اطهيها لمدة عشرين دقيقة على نارٍ هادئة. ارفعي دوائر جراد لبحر. مرّري بالخلاط ماتبقى في المقلاة إضافة إلى الزبدة لحصول على صلصة، ثم غطسي قطع جراد البحر فيها وقدّميها.

حبار لوكولوس

إذا أردتِ تناولَها بحبرها، فاطلبيها في مطعم. هذه الوصفة سهلة ولذيذة.

المكونات :

أربعة حبّارات متوسطة الحجم ومنظفة

نصف فنجان سبانخ مسلوق

نصف فنجان من براغيث البحر المسلوقة

نصف فنجان حليب

شريحتا خبز دون حوافها

صفار بيضة

ثلاث ملاعق زيت

ملعقتا زبدة

ملعقة بصل مفروم

سنّ ثوم مهروس

قطعة جوز طيب

ملح وفلفل أبيض

شرائح بندورة للزينة

التحضير:

بلّلي الخبزَ في الحليب. اقلي البصل مع الثوم والملح وجوز الطيب والفلفل، ثم اجمعيها مع السبانخ. أضيفي الخبز المتفكك في الحليب والصفار. حرّكيها جيداً. أضيفي براغيث البحر المفرومة والزبدة، ثم اطهيها لمدة خمس دقائق للحصول على العجينة. احشي بها الحبّارَ (ثلاثة أرباع فقط) وسدّي الفتحة بعيدان ناعمة، واقليها واحداً واحداً في زيت جيّد السخونة، ثم قدّميها مع شرائح البندورة.

براغيث بحر صغيرة بالزعفران

تذكّري أن الزعفران يُعتبر مثيراً جبّاراً في الشرق. هذه وصفة من صديقتيَّ فرانسيسا وماريسا، اللتين تعلّمان فن الطبخ الإيطالي

للسياح الأمريكيين الساذجين في ميلانو.

المكونات:

ثمانية براغيث بحر مقشّرة ومنظّفة

ربع كيلو غرام من معكرونة الكشكش (على شكل ربطات عنق أو فراشات)

نصف فنجان جبن ماسكاربون (إذا لم تعثري عليه تستطيعين استخدام الجبن المصهور الطازج جداً)

نصف ملعقة صغيرة من مسحوق الزعفران

ملعقة صغيرة من زيت الزيتون

ملعقة زبدة مترعة

ملح وفلفل وذرّة بابريكا وأخرى ثوم مسحوق

التحضير:

اقلي البحريات بالزبدة والملح والفلفل. اخفقي الجبن في الفسقية التي ستقدمين فيها المعجنات بملعقة، وأضيفي الزعفران قليلاً قليلاً، إلى أن تحصلي على كريما صفراء متجانسة، ثم أضيفي الملح والفلفل والثوم والبابريكا، واخلطيها جيداً. اطهي المعكرونة في ثمانية فناجين من الماء الساخن. صَفِّيها (يجب أن تبقى قاسية قليلاً)، ثم أضيفي الزيت وحركيها. اسكبيها على الفور فوق الجبن وحركيها جيداً. ضعي فوقها البحريات وقدميها في اللحظة ذاتها.

البائية المزيّفة

تُحضَّرُ البائية الحقيقية في مقلاة خاصّة، ولكنها مثالية على الجمر، وهي تحتاج لساعات قاسية لتنظيف البحريات وتقطيع بقيّة المكوّنات. إنّه عمل حبّ وصبر. وصنعها لشخصين لايستحق كل هذه المعاناة، فهذا تقليدٌ يخرج أيّ إسبانيّ حقيقي من عقله -

ليعذرني ـ لكنّها تفيد كمقدّمة للحبّ لأنّ جميع مكوّناتها أفروديتية.

المكوّنات:

فنجانا بحريات مقشرة، نيئة ومخلوطة (حبّار، براغيث بحر، محار ولزيق «بطلينوس»، الخ.)

ستّ بلحات بحر في أصدافها

فنجان أرز أبيض

فنجانا مرق سمك (مركز أو مصنوع في البيت)

حبّة بندورة مفرومة إلى مكعبات صغيرة

ثلاث ملاعق زيت زيتون

ذرّة كركم

ذرّة زعفران

ذرّة بابريكا

ملعقة بصل مفروم ناعم

سنّ ثوم مهروس

ملح وفلفل أسود وفليفلة حمراء للزينة

التحضير:

اقلي البصل في مقلاة حتى يشفّ، لكن دون أن يحمرّ. أضيفي التوابل واقليها دقيقة أخرى، ثم أضيفي البحريات ـ باستثناء بلح البحر ـ والبندورة المفرومة والثوم. اطهيها لخمس دقائق وأنتِ تحركينها من حين إلى آخر. أضيفي المرق، وانتظريه حتى يغلي، ثم انثري فوقه الأرز. خفّفي النار وغطيّ المقلاة. اطهيها لمدّة خمس عشرة دقيقة. ضعي فوقها بلح البحر والفليفلة الحمراء المقطعة إلى شرائط للزينة. غطيها من جديد من خمس إلى عشر دقائق أخرى. تأكّدي من أنّ الأرز مطهوّ جيّداً. ارفعيها عن النار، ثم اكشفي بائيتّكِ المزيفة، واتركيها تنشف في الهواء لدقيقتين قبل تقديمها.

الطيور

بط بالدرّاق

يُطهى البطّ عامّةً بخوفٍ لأنّه عادة يبقى قاسياً مثل المطاط، أو يسبح في دهنه، لكن إذا كان عندك وقت فهذه وصفة أكيدة. لا يستحق تحضير نصف بطّة المعاناة، ويأكل من هذه الوصفة من أربعة إلى ستّة أشخاص. ويمكن أن تقدّم كصحن وحيدٍ لحبيبين بشهيّة جيّدة، وهما مستعدّان لتذوّقه ببطء، واستعادة قواهما فيما بعد بالباقي.

المكوّنات:

بطّة (كيلو غرام ونصف على وجه التقريب) مقطعة إلى قطع

علبة درّاق 250 غراماً مع عصيرها (مناصفة)

ملعقتا عصير ليمون

أربع ملاعق زيت نباتي

نصف فنجان شيري أو أي نبيذ حلو آخر

فنجان مرق طيور

ورقة غار

سنّ ثوم مفروم

ملعقة سكر

ملح وفلفل أسود

التحضير:

اغسلي البطّةَ، وجففيها، ثم افركيها بالليمون وحمّري قطعها في قدر بزيت حارّ جدّاً مع السكر. أضيفي المرق الساخن وعصير الدراق، والمشروب الروحي، والثوم والبهارات. اطهيها لمدّة ساعة مغطاةً، مع الانتباه كيلا تلتصق. ارفعي القطع وضعيها في آنية بيركس.

ارفعي الغار من المرق وارفعي الدهن منها. أفضل طريقة هي تبريدها حتى يجمد الدهن لرفعه بالملعقة. زيّني البطّة بالدراق المقطع إلى فصوص، وصبّي المرق فوقها، ثم غطّي الآنية بورق الألمنيوم، وضعيها في فرن ساخن لمدّة خمس عشرة دقيقة قبل تقديمها.

أطراف الفروج

يفضّل تحضيرها قبل يوم، فبذلك تصبح ألذ طعماً ويفيض عنك الوقت كي تستطيعي أن تبتدعي وسائل إيروسية يومَ الموعد. تُقدَّم مع الأرز والفاصولياء (اختياري).

المكوّنات:

أربعة أفخاذ فروج

فنجان نبيذ أبيض

فنجان ماء

قرن موز صغير

ربع قرن فليفلة حمراء

ربع قرن فليفلة خضراء

ربع فنجان بندورة مقشّرة ومقطّعة

ملعقة زبيب أشقر منقوع في المرق

ملعقة لوز مقشور

ملعقة فستق

سنّ ثوم

ورقة غار صغيرة

ربع بصلة كبيرة

ذرّة زنجبيل وملح وفلفل أسود

40 غراماً من الشوكولا المرّة الطرية

التحضير:

اغلي الفروج في الماء والنبيذ، مع الملح والفلفل الأسود والغار في قدرٍ مغطى لمدّة عشرين دقيقة. ارفعي الغار. صفّي المرق. انزعي الجلد عن الأفخاذ، وأعيديها إلى القدرِ أو إلى المقلاة الكبيرة. ضعي المرق وكلّ المكوّنات الأخرى في الخلاّط، باستثناء اللوز والفستق والزبيب. غطّي الفروج بالمرق، واطهيه لمدّة خمس وأربعين دقيقة على نار هادئة. أضيفي في اليوم التالي اللوز والزبيب والفستق قبل تسخينه وحمله إلى المائدة.

الفروج السعيد

المكوّنات:

فنجانا لحم فروج مقطع إلى قطع كبيرة

ملعقتا زيت زيتون

شريحتا شحم خنزير مدخن ومفروم

سن ثوم مقشر مفروم

حبتا بندورة كبيرتان ومقطعتان إلى شرائح

فنجان حبات ذرة طازجة

ملعقة خل طرخون

عبوة لبن رائب طبيعي

نصف فنجان كريما كثيفة

نصف كيلو غرام سبانخ طازجة بدون أضلاع

ملح وجوز طيب

التحضير:

اقلي الشحم وقطع الفروج حتى تحمر. أضيفي حبات الذرة والثوم والخل، واطهيها لربع ساعة على نارٍ هادئة. ارفعيها وضعيها في آنية بيركس. اخفقي الخلاصة المتبقية في القدر مع اللبن الرائب، ثم تبليها بالملح وجوز الطيب. ضعي هذا المرق فوق اللحم. غطيه بأوراق السبانخ، وغطي هذه بشرائح البندورة. اطهيها في الفرن لمدّة خمس عشرة دقيقة. وسيتألّقُ الأخضر مع أحمر البندورة فوقه.

ديك الحريم الحبشي

بما أنَّ هذا الكتاب لحبيبين، فإنَّنا لا نُضمِّنه وصفة ديك حبشي محشوٍّ يكفي لعائلة بكاملها، فنصف صدرٍ يكون لذيذاً بهذه الوصفة.

المكوِّنات:

نصف صدر ديك حبشي مقطع إلى أربع قطع

فنجان ماء

نصف جزرة

ربع بصلة

نصف ضلع كرفس

ربع حبّة لفت

ملح وفلفل أسود

فنجان جوز مطحون

سنّ ثوم مقشر ومسحوق

ربع فنجان بقدونس مفروم (ورق)

شريحة خبز قالبٍ سميكة دون قشر

ملعقتا زيت زيتون

بعض حبات زيتون أسود وشرائح بندورة للزينة

التحضير:

اقلي بالزيت الديك الحبشي واللفت والجزر والبصل والكرفس والملح والفلفل الأسود. أضيفي الماء واغليها لخمس وأربعين دقيقة في قدرٍ مغطاة.

أزيلي العظام واتركي القسم الذي يؤكل منها فقط. انقعي الخبز في فنجان المرق، ثم اخلطيه في الخلاط مع البقدونس والثوم والجوز. اصنعي صلصة كثيفة مشعشعة بزيت الزيتون. غطّي الديك الحبشي بهذه الصلصة وأرفقيه بشرائح البندورة والزيتون الأسود.

دجاجة فالنتاين

المكوّنات:

صدر دجاجة فتية كامل متبل بالملح والفلفل الأسود

ملعقة طحين

ملعقة زبدة

نصف فنجان كريما

نصف فنجان مرق ساخن

ربع فنجان فستق محمّص

صفار بيضة

نصف فنجان صلصة بِرينز

ملعقة فليفلة مسلوقة ومفرومة

أربع ملاعق كالاوا (مشروب الشوكولا الروحي)

نصف ملعقة صلصة حارّة

التحضير:

اخلطي الزبدة والطحين، وحين يحمرّ أضيفي الكريما والمرق وحركّيها كيلا تتشكّل الخثرات. أضيفي إلى الصلصة صدر الدجاجة المقطع إلى أربع قطع متبلة بالملح والفلفل الأسود. اطهيها لمدّة نصف ساعة على نارٍ هادئة، محرّكة إياها من حين لآخر. ارفعيها عن النار. أذيبي الصفار في قليلٍ من الحليب، واخلطيها بالفليفلة ومشروب الشوكولا الروحي، والصلصة الحارّة، وصلصة البِرينز. اطهيها لمدّة عشر دقائق أخرى على نارٍ هادئة جدّاً وأنت تحركينها. هذا الصحن يكون أفضل مسخناً في اليوم التالي.

دجاجة الرومانسية الطيّبة

سهلة، لكن يجب أن تُحضّر قبل يوم.

المكوّنات:

صدر دجاجة

ملعقة خل

أربع ملاعق زبدة

فنجان ونصف من الحليب

ربع فنجان بصل مفروم دون عصيره

نصف بصلة كرّاث مفرومة

ملعقة طحين

أربع ملاعق شيري

ذرة جوز الطيب

ملح وبهار أبيض

التحضير:

اقسمي الصدر إلى قسمين، وافركيهما بالخل واتركيهما يرقدان لمدّة خمس عشرة دقيقة. اغسليهما بعدها بالماء البارد وتبليهما بالملح والبهار. اقلي الكرّاث والبهار في ملعقة من الزبدة. حمّري في هذا الدهن ذاته قطعتي الصدر، ثم أضيفي الحليب واطهيه لمدّة نصف ساعة على نارٍ هادئة، وحين تصبحان طريتين ارفعيهما. أضيفي الطحين إلى خلاصة الطهي، واطهيه على نارٍ هادئة وأنت تحرّكينه لتتشكل الصلصة. تبليها بجوز الطيب والشيري. صبّي الصلصة فوق قطعتي الصدر وقدّميهما مع الأرز بالزعفران والزبيب.

ديك بالنبيذ

وصفة كلاسيكية يجب أن تصنع من الديك، لكنّ التجربة تدلّ على أنّ الدجاجة أو الفروج القوي أفضل. هذه الصحن أفضل إذا تُرك راقداً، ويفضل أن يؤكل في اليوم التالي. يكفي 4 ـ 6 أشخاص، ولا يستحق العذاب عملٌ كمية أقل من ذلك، لأنّه يمكن أن يُحفظ في البراد أو يُجمّد.

المكوّنات:

فروج متوسّط الحجم

فنجان مرق دجاج مركز

ملعقتا زيت زيتون

ملعقة زبدة

بصلة متوسّطة الحجم ومفرومة

جزرتان طريتان مقطعتان إلى شرائح دائرية

نصف فنجان فطر كاليامبا جاف منقوع في المرق مسبقاً

نصف فنجان شحم خنزير مفروم إلى مكعبات صغيرة

سنا ثوم مهروسان
غصن عشبة عطرية
ملعقة زبدة
ملعقتا طحين ممسوحتان
فنجانا فطر طازج ومقطع إلى شرائح
فنجان بصل أخضر (القسم الأبيض)
ملعقتا كونياك
ورقة غار
فنجانا نبيذ أحمر (يفضل أن يكون بورغوندي)
ملعقة عسل نخيل (داكن اللون لفطائر الكرِبِّ)
ملح وفلفل أسود
التحضير:

قطّعي الفروج وأزيلي شحمة الذيل والجناحين. اقلي الشحم والبصل والجزر والثوم (خمس دقائق) بالزيت. أضيفي البصل الأخضر الأبيض، والغار وغصن العشبة العطرة. أضيفي قطع الفروج بعد تشريبها بالكونياك وأشعليها، وحين ينطفئ اللهبُ أضيفي النبيذ، والكاليامبا الجافّ، والمرق والعسل. اطهيها على نارٍ قويّة إلى أن يتقلّص السائل إلى فنجانٍ ونصف. اعملي من الطحين والزبدة عجينة وأضيفيها قليلاً فقليلاً. اجمعي قطع الفروج والفطر والملح والفلفل الأسود حسب ذوقك. اطهيها لمدّة عشر دقائق أخرى على نارٍ هادئة كي تتشرب المذاقات. وقبل تقديمها ارفعي الزائد من الدهن عن السطح، وأرفقيها بقطع من الخبز المحمّص.

الحجل بصلصة السكابتش

هكذا كانت تُحضّره جدّتي وما كانت تُخطئ. إنّه صحن بارد قوي وأفروديتي، يمكن أن يحضّر قبل يومٍ أو يومين، ويؤخذ من

الثلاجة إلى المائدة أو السرير.

المكوِّنات:

أربعة طيور حجل

نصف فنجان زيت زيتون

نصف فنجان مرق طيور مركّز

ملعقة سكّر صغيرة

ست بصلات صغيرة مقطعة إلى مكعبات

ربع فنجان كونياك

ملعقة خل

كبشا قرنفل عَطِر

ورقتا غار

قطعة قشر برتقال

نصف ملعقة حبِّ فلفل أسود صغيرة

فنجان زبيب كبير

عنقود عنب وردي للزينة

ملح

التحضير:

اربطي أجنحة وسيقان طيور الحجل كيلا تخرب عند طبخها. افركي الطيور بالكونياك والملح. اقلي البصل بالزيت مع السكّر حتى يحمر دون أن يحترق. أضيفي قشرة البرتقال والقرنفل العطر والغار وبقية المشروب الروحي والمرق والخلّ والفلفل الأسود، ثم قلّبي طيور الحجل في هذه البصلية واطهيها لمدّة خمس عشرة دقيقة. أطفئي النار واتركيها تبرد. ستكون طيور الحجل في هلام (جيليه). أزيلي قشرة البرتقال والغار والقرنفل قبل تقديمها، ثم ضعيها في فسقية وزينيها بعنقود العنب والزبيب.

اللحوم الحمراء

الخروف بالسبانخ والمشمش

على الرغم من أنّ الخروف لا يُعتبَرُ أفروديتيّاً، إلا أنّ مكوّنات أخرى من هذه الوصفة هي كذلك. إنّ خليط طعم السبانخ المرّ بشكلٍ خفيف والحلو الفوّاح للمشمش هو بالنتيجة لذيذ. إنّه مقدّمة تامّة للبدء بحديث خميم حول متعة الحواس. يكفي جيّداً لاثنين ويمكن أن يُرافق بأرز أبيض بسيط.

المكوّنات:

نصف كيلو غرام من فتيلة الخروف بمكعبات كبيرة

نصف كيلو غرام سبانخ مغسولة ودون أضلاع.

علبة مشمش صغيرة

سنّ ثوم

فنجان مرق

نصف فنجان كريما

ملعقة زيت نباتي

ملعقة طحين

ملعقة زبدة

نصف ملعقة بشر ليمون صغيرة

ملح وفلفل أسود وجوز طيب

التحضير:

اقلي اللحم والثوم في الزيت حتى يحمرّا. أضيفي المرق، ثم اطهيه في قدر مغطى حتى يطرى (45 ـ 60 دقيقة). ارفعيه وضعيه في آنية بيرِكس أو فيما هو أفضل: فسقية فخّار وغطّيه بالسبانخ. أذيبي الزبدة في قدر صغير أو مقلاة. أضيفي الطحين وحرّكيه جيّداً على نارٍ هادئة. أضيفي عصير المشمش واطهيه لمدّة دقيقتين. ارفعيه عن النار، ثم تبليه بالملح والفلفل الأسود، وبشر الليمون وجوز الطيب. أضيفي الكريما، وحركيه جيداً، ثم غطي السبانخ بهذه الصلصة. غطيه بورق الألمنيوم، وزيّنيه بالمشمش وضعيه في الفرن لمدّة عشرين دقيقة.

شريحة العصر الجميل

الصلصة لذيذة وكذلك الشريحة، وإذا لم يُعد تسخينها، فهي لا تخطئ أبداً. اشتري أفضل لحم وهو في هذه الحالة استثمار جيّد سيعود عليكِ فيما بعد بالربح الوفير.

المكوِّنات:

شريحتا لحم ناعمتان

ملعقة زيت زيتون

فنجانان من النبيذ الأحمر الجيّد

نصف جزرة مقطعة بشكل ناعم

نصف بصلة مقطّعة بشكل ناعم

كبدا فروج

ثلاث شرائح بلم

ملعقتا كريما

ملح وفلفل أسود وثوم مجفّف

التحضير:

اغلي النبيذ والبصل والجزر في القدر لمدّة خمس عشرة دقيقة. ضعيها في الخلاّط مع الكبدين والبلم. أعيديها إلى الطنجرة واطهيها لمدّة خمس عشرة دقيقة وأنت تحركينها. أطفئي النار. أضيفي الكريما. حركيها وأبقي عليها ساخنة بأقل حرارة.

اقلي خلال ذلك الشريحتين من الجانبين في مقلاة ساخنة جيّداً. والمهم أن تشقرّا من الخارج وتبقيا حمراوين من الداخل. صبي الصلصة فوقهما وقدميهما على الفور.

المتن بالشمبانيا

زجاجة شمبانيا شيء كثير بالنسبة لحبيبين اثنين عاديين. إذ دائما يفيض منها، وما أن تُفتح الزجاجة حتى تذهب فقاعاتها وتتحول الشمبانيا إلى سائلٍ أصفر بلا روح ولا هوية. استخدمي هذا الفائض في هذه الوصفة. وبما أنّها تُحضر بسرعة يمكن أن يكون كلّ شيء جاهزاً، ثم وبعد الدخول في حرارة المداعبات والشمبانيا وبعض المقبّلات، تذهبان معاً إلى المطبخ، وتحضران طعاماً في عشرين دقيقة.

المكوّنات:

شريحتان من لحم المتن بلا دهن

ملعقة زيت زيتون

سنّة ثوم

غصن من أحد الأعشاب

نصف فنجان بندورة مقشرة ومفرومة

نصف فنجان شمبانيا

ملعقتان طافحتان من الزبيب (الأشقر الخالي من البذور)

ملح وفلفل أسود خشن

التحضير:

سخني الزيت جيّداً. شقّري الشريحتين من جانب واحد، ثم تبليهما بالملح والفلفل. اقلبيهما وشقّريهما من الجانب الآخر. أضيفي الزبيب والعشبة والثوم والشمبانيا. اطهيها لمدّة خمس عشرة دقيقة في المقلاة المغطاة، ثم أضيفي البندورة. اطهيها خمسَ دقائق أخرى، وبعدها قدّميها.

شريحة شرقية

سريعة، سهلة ولا تخطئ. تقدّم فوق معكرونة مسلوقة أو أرز أبيض.

المكوّنات:

نصف كيلو غرام شرائح بقرية مقطعة إلى رقائق

ملعقتا زيت

سنّ ثوم مهروس

نصف بصلة

نصف فنجان فطر مفروم ناعم

نصف فنجان فليفلة حمراء مفرومة ناعمة

نصف ملعقة كرفس مفروم ناعم

خمس ملاعق صلصة صويا

ملعقة صغيرة من مسحوق الكاري (وأقل من ذلك إذا كان حارّاً)

ست شرائح زنجبيل طازج (أو ملعقة صغيرة من مسحوقه)

ملعقة صغيرة من الطرخون المفروم

ملعقة مريمية مفرومة صغيرة

التحضير:

اقلي رقائق اللحم في الزيت الحار وارفعيها من المقلاة. اقلي

في الزيت ذاته البصلّ والثوم والكرفس والزنجبيل والفليفلة لمدّة ست أو ثماني دقائق. أضيفي الفطر واطهيها لعشر دقائق على نارٍ متوسّطة. تبليها بالمريمية والطرخون والصويا والكاري، ثم اجمعيها مع اللحم وقدّميها.

الأرنب الحار

لا تقدّمي أرنباً لمحبّي القطط، فيرتعبون. إنها وصفة قديمة من البيرو. إنَّ أرنباً كاملاً مهما كان ضامراً كثير على شخصين، لكن من الصعب أن يبيعوكِ أقلّ. هذه الوصفة تكفي لأربعة أو ستّة أشخاص. وتستطيعين أن تحتفظي بنصفه مجمّداً وتقدميه في فرصة أخرى، أو لنديم آخر (إذا لم تكن أحادية الزوج نقطة قوّتك).

المكوِّنات:

أرنب كبير مقطع

بصلتان متوسّطتا الحجم مبشورتان أو مفرومتان فرماً ناعماً

ملعقتا زبدة

ملعقة زيت زيتون

نصف كوب شيري أو أوبورتو

نصف فنجان جوز مطحون

فنجان من المرق

عصير ليمونتين

ملعقة صلصة حارة صغيرة (شطّة)

ملعقة بابريكا صغيرة

ملح

التحضير:

افركي قطع الأرنب بالليمون وانقعيها في وعاء فيه فنجانا ماء

لمدّة ستّ ساعات. ارفعيها وجفّفيها جيّداً. اقلي القطع بالزبدة واطبخيها مع البصل والملح والبابريكا والصلصة الحارّة، وحين تحمرّ القطع أضيفي المرق والمشروب الروحيّ. غطي القدر واطهيه لساعة على نارٍ هادئة.

همبرغر الأرنب

انبثقت هذه الوصفة من بقايا أرنب برّي. خلال زيارة قام بها جدّي إلى الريف خرج للصيد وعاد ومعه بضع عشرة حيواناً من هذه الحيوانات. وما أن سُلِخت واستخرج الخردق منها، حتى لم يبق للأكل إلا أقلّه، لكن في جميع الأحوال، بقي منها ما زاد من أجل هذه الهمبرغرات. يمكن صنعها أيضاً من الفروج والبط والديك الحبشي ولحوم أفروديتية أخرى.

المكوّنات:

فنجانا أرنب مسلوق ومطحون

نصف فنجان خبز قالب منقوع بالحليب

ثلاث رقائق شحم خنزير

ملعقة زيت نباتي صغيرة

ملعقتا زبدة طرية

نصف فنجان كريما

صفارا بيضتين نيئان

نصف فنجان خبز مبشور

ملح وذرّة خردل وبهار أبيض

فنجان صلصة شيري (رقم 38) أو صلصة بالنبيذ الأحمر (رقم 36)

التحضير:

افرمي الشحم واقليه بالزيت. أضيفي إليه اللحم المطحون

والخبز المنقوع بالحليب والتوابل. اخلطي الكريما بالصفارين شبه المخفوقين، ثم أضيفيها وأنت تطهينها وتحركينها على نارٍ هادئة لمدّة خمس دقائق. ارفعيها وبرّديها. شكّلي أربع همبرغرات بيديك، ثم مرّريها على الخبز المبشور والناعم. اقليها بالزبدة لمدّة خمس دقائق من كلّ جانب. ضعيها في آنية بيرِكس في فرن عالي الحرارة لخمس دقائق أخرى كي تنتفخ. قدميها مع الصلصة المفضّلة لديك، والفطر المحمّر بالزبدة والثوم.

غزال بإكليل الجبل

لا يمكن الحصول على هذا اللحم دائماً، ما لم يكن عندك صديق صياد، لكن هناك فترات من العام يتوافر في دكاكين اللحم. الوصفة لستّة أشخاص، وفي الحقيقة ليس من المناسب تحضير كمّية أقل. ويمكن أن يُحفظ في الثلاجة لعدّة أيّام. إذا أردتِ أن تتركي انطباعاً لا يُنسى عند زميلك فأرفقي الغزال بالتفاح المحشو.

المكوّنات:

كيلو غرام من أفضل قسم في الغزال (الفتائل) بلا عظم

ثلاث ملاعق زيت زيتون صغيرة

ثلاث بصلات متوسّطة الحجم مقطعة إلى قطع مربعة.

ربع ملعقة صغيرة من القرنفل العَطِر المطحون

ملعقة ملح

ربع ملعقة قرفة مطحونة صغيرة

غصن إكليل جبل (ست أوراق على وجه التقريب)

نصف فنجان أوبورتو

فنجانا نبيذ أحمر

نصف فنجان كريما كثيفة.

التحضير:

قطّعي اللحم إلى مكعبات كبيرة وحمّريها بزيت الزيتون. أضيفي كلّ المكوّنات الجافّة وحرّكيها حتى تحمرّ. أضيفي النبيذ الأحمر الأوبورتو. اغليها على نارٍ هادئة لمدّة نصف ساعة في قدر مغطّى، ولتفادي حرقها من المناسب وضع عازلٍ بين النار والقدر. ارفعيها، وأضيفي الكريما بنعومة.

إذا أردت إرفاقها بالتفاح وهي بالفرن، تحتاجين إلى تفاحة خضراء لكلّ شخص. افتحي فتحة صغيرة في القسم العلوي منها، وأخرجي كلّ البذور بالسكين، تاركة فجوة في الوسط، تحشينها بمربى الكشمش الأحمر أو الكرز، وقليل من النبيذ الحلو والسكّر والقرفة، وذرةّ صغيرة جدّاً من مسحوق القرنفل العَطِر. هذه التفاحات تفيد في مرافقة الكثير من اللحوم. خذي هذا بعين الاعتبار.

كِلية مونتمارتر

هذه وصفة سريعة لمن يُحبّون الكِليات، ويعتقدون بفضائلها الإيروسية.

المكوّنات:

نصف كيلو غرام كليات عجل

أربع ملاعق خل

ملعقتا زبدة

سنّ ثوم مسحوق

ملعقة بقدونس مفروم

ملعقتا بصل أخضر

نصف كوب نبيذ أبيض مزّ

ملعقة صغيرة من صلصة البِرينز أو خلاصة اللحم

ملح وقلفل أبيض

التحضير:

نظّفي الكِلية من الأعصاب والدهن وقطعيها إلى رقائق صغيرة. انقعيها بالماء مع الخل لمدّة نصف ساعة. ارفعيها وجفّفيها بمنشفة ماصّة. اقلي القطع مع الثوم والبقدونس والبصل الأخضر والملح والبهار في مقلاة بالزبدة. وحين تطهى لمدة (عشر دقائق) اسكبي فوقها النبيذ الأبيض وصلصة البرينز (أو خلاصة اللحم). يجب ألاّ تغلي لأنّها تقسو. قدّميها مع الأرز.

نخاعات على الطريقة الإيطالية

قلنا إنّ مخ بعض الحيوانات يُعتَبَر عند ثقافات عديدة أفروديتياً جدّاً. تملك هذه الوصفة من جنوب إيطاليا فضيلة أنّ المرء لا يعرف ما يأكل. يجب أن يُشترى المخّ كاملاً، وإذا ما تجاوز الوزنَ المحدَّد هنا ضاعفي الوصفة ونظّمي حفلة ماجنة صغيرة، لأنّه لا يمكن أن يُحفظ.

المكوّنات:

نصف كيلو غرام نخاع بقرة

بيضتان

ملعقة جبن بارمي مبشور

نصف ملعقة صغيرة من الكزبرة المفرومة

نصف فنجان خبز مبشور

نصف فنجان زيت زيتون

ليمونة

ملح وفلفل أسود

التحضير:

نظّفي النخاعات جيّداً واغليها لمدّة خمس دقائق. صفيها وانزعي الجلد، ثم قطعيها إلى قطع بطول خمسة سنتيمترات. اخفقي

البيضتين قليلاً، وأضيفي ملعقتي ماء وجبناً وكزبرة وملحاً وفلفلاً أسود. مرّري النخاعات في هذا المخفوق، وقلبيها على الخبز المبشور، واقليها من كلا الجانبين حتى تحمرّ. قدميها مع الأرز والليمون المقطع إلى مربعات.

أوسوبوكو الألب (عظام ماعز الألب)

هذا أحد أقوى صحون المطبخ العالمي. إذ تُعزى إلى نقيّ العظام كل أنواع الخواص الغذائية والإيروسية. تطهى في طنجرة الضغط خلال خمس وأربعين دقيقة فقط.

المكوّنات:

ست قطع أوسوبوكو (عظام ماعز مع الملح)

ملعقة طحين

ملعقتا زيت نباتي

ثلاث ملاعق من رب البندورة

بصلتان مفرومتان

سن ثوم مهروس

بشر نصف برتقالة

بشر ليمونة

جزرتان مقطعتان على شكل دوائر

غصن سِرفل وبقدونس مفروم

كوب نبيذ أبيض مزّ

ملح وفلفل أسود

التحضير:

حمّري اللحم في زيت ساخن. أضيفي البصل والجزر. رشي فوقها الطحين واطهيها حتى تحمرّ. أضيفي نبيذاً وماءً غالياً على

مستوى اللحم، ثم تبليها بالملح والفلفل الأسود. أضيفي رب البندورة والبقدونس والثوم. اطهيها على نارٍ هادئة لمدّة تسعين دقيقة (45 دقيقة في طنجرة الضغط)، وانتبهي كي لا تجفّ، وهزّي الطنجرة من حينٍ لآخر، كيلا تلتصق. ارفعي قطع اللحم وضعيها في فسقية عميقة واحفظيها بالحرارة. أضيفي للصلصة بشر البرتقال والليمون، واطهيها لمدّة عشر دقائق أخرى. مرّري الصلصة بالمصفاة وصبيها فوق اللحم. تقدّم مع البطاطا المسلوقة أو الأرز المدردر.

صحون نباتية

عجينة الهليون والكافيار

صحنٌ ناعمٌ، جميل المظهر وأفروديتيّ جدّاً. لا حاجة لأن تستعملي كافيار البِلوغا، إذ يمكن أن يكون هناك نوع آخر أرخص منه سعراً. لا تتخلي عن لفت انتباه الحبيب إلى مدى تعقيد وغلاء وأفروديتية هذا الصحن، والثمن الذي ينتظرُ دفعه ـ لحماً ـ بسبب التكاليف والإزعاجات.

المكوّنات:

نصف أوقية معكرونة

خمسون غراماً من الكافيار (أفضل ما تستطيعين دفع ثمنه، ويمكن أن يكون كافياراً أحمر)

ملعقتا زيت زيتون

بيضة مسلوقة ومسحوقة

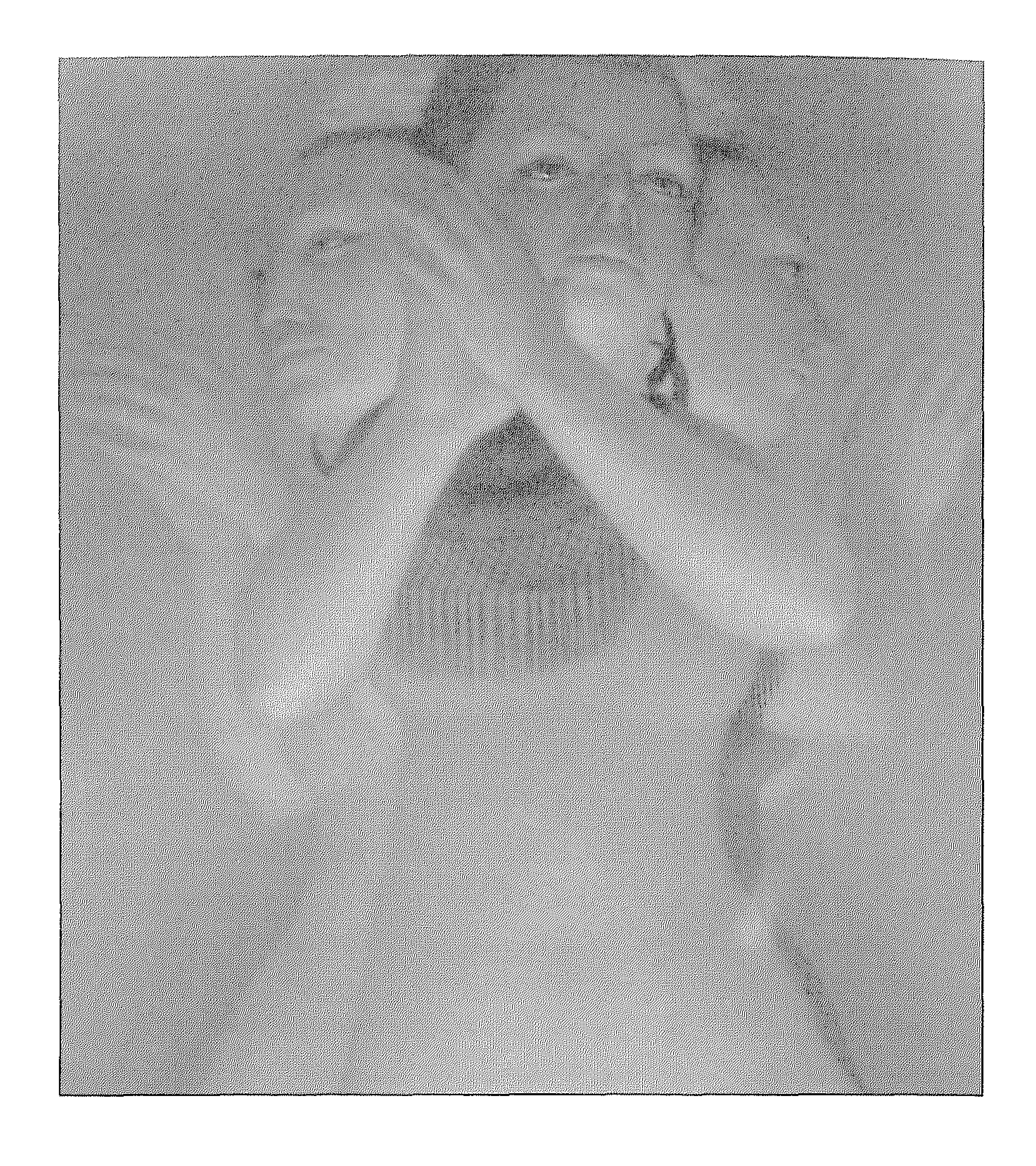
ملعقة كبّار

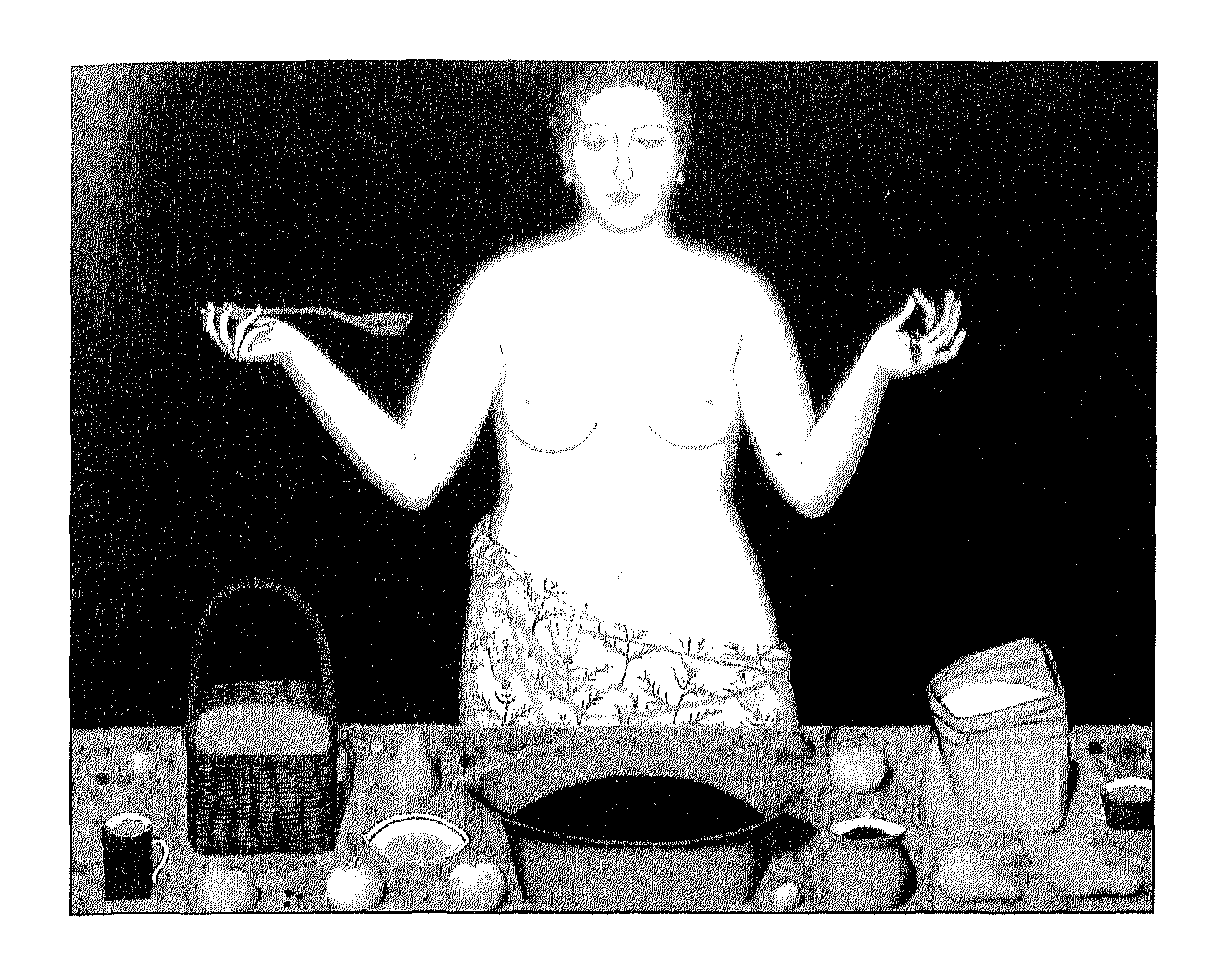
ستُ هليونات خضراء صغيرة

فنجان صلصة خفيفة (رقم 6)

التحضير:

اغلي ثمانية فناجين ماءً مع ملعقة زيت وملح، واسلقي





«زهرة» ________________ إيڤان لوبينيكوف

المعكرونة حتى تبلغ حدّها. اطهي خلال ذلك الهليونات على البخار لمدّة خمس دقائق (يجب أن تبقى متماسكة). قطّعيها إلى قطع بطول ثلاث سنتيمترات تقريباً، ثم رشّيها بملعقة زيت. ارفعي المعكرونة عن النار وصفّيها. اخلطيها بالصلصة والهليونات في فسقية مسخّنة مسبقاً في الفرن كي لا تبرد. رشي فوقها البيضة المسلوقة المسحوقة والكبار، ثم ضعي أخيراً الكافيار مكوّماً في الوسط. زينيها بليمونة مقطعة إلى أربعة قطع على جوانب الفسقية. قدميها فوراً.

معكرونة بالخرشوف

يُحضَّرُ هذا الصحن خلال عشر دقائق. أنصح به كي يستعيد جسدا الحبيبين التعبين والجائعين قواهما، لأنّه مشبع بالمكوّنات الأفروديتية. كما يمكن أن يفيد كسَلَطة في اليوم التالي.

المكوّنات:

ربع كيلو غرام معكرونة

فنجان خرشوف مسبّح بالزيت (مفروم)

مرطبان فليفلة حمراء صغير

جبن ماعز ناعم (60غ)

ستّ حبات زيتون كبيرة (سوداء أو خضراء)

ربع فنجان صنوبر (اختياري)

حبتا بندورة كبيرتان وناضجتان

ثلث فنجان زيت زيتون

ملعقتا حبق طازج مفروم ناعم

ملح وفلفل أسود

التحضير:

سخّني الزيت وعصارة الخرشوف والفليفلة في مقلاة صغيرة، وكذلك الصنوبر في حال استخدامه. اسلقي المعكرونة حتى تصل حدّها، بينما تفرمين البندورة وحبات الزيتون. اجمعيها مع الخرشوف المفروم.

صفّي ماء المعكرونة وحرّكي في القدر ذاته جميع المكوّنات، بما فيها جبن الماعز المفروم والحبق. تبليها بالملح والفلفل الأسود.

كوسا بالكاري

يصنع بسرعة والنتيجة مذهلة. يعمّد هذا الصحن باسم ما شرقيّ مستخرج من ألف ليلة وليلة، ويمكن أن يولّد انطباعاً هائلاً دون جهد. يُقدَّم مع الأرز الأبيض، أو من أجل التأثير الإيروسي مع الأرز بالزعفران.

المكوّنات:

أربع حبّات كوسا

ملعقة زيت

نصف بصلة مبشورة

نصف جزرة مبشورة

نصف فنجان كريما

ملعقة مسحوق كاري صغيرة

ملعقتا جوز هند مبشور

نصف فنجان حليب جوز هند (أو نبيذ حلو)

أربع بلحات مقطعة إلى شرائطَ

التحضير:

قطِّعي حبات الكوسا إلى نصفين طوليين. سخّني الزيت واقليها

بسرعة من كلا الجانبين. ارفعيها من المقلاة. اقلي في الزيت ذاته البصل والجزر وجوز الهند المبشور والكاري والبلح. أضيفي حليب جوز الهند (أو النبيذ الحلو)، واطهيها على نارٍ هادئة لمدّة عشر دقائق. ضعي قطع الكوسا في الصلصة، واطهيها لمدّة عشر دقائق أخرى. أطفئي النار وأضيفي الكريما وقدّميها.

باذنجان الشيخ

هذه واحدة من الوصفات المهيّجة على كلّ محبٍّ جيّدٍ أن يعرفها. إنّها لشخصين، لكن أنصح بمضاعفتها...

المكوّنات:

باذنجانة كبيرة أو اثنتان متوسطتان

بصلة

أربع ملاعق زيت زيتون

حبّتا بندورة

سنّ ثوم

ذرّة قرنفل عَطِر مسحوق

ملعقة سكّر صغيرة

ثلاث ملاعق جبن بارمي أو غورغونثولي مبشور

ملح وفلفل أسود وزبدة

التحضير:

قطّعي البصلة شرائحَ طولية، وافرمي الثوم، واقليها قليلاً بزيت الزيتون. أضيفي القرنفل العَطِر والسكر والملح والفلفل الأسود. غطي المقلاة واطهيها على نار هادئة لمدّة ثلاث دقائق. قطعي الباذنجان والبندورة خلال ذلك إلى شرائح دائرية سميكة، وسخنيها في الفرن بدرجة حرارة عالية (400 درجة)، ثم ضعي الباذنجانَ في

آنية بيركس مدهونة بالزبدة، وغطيه بقسم من خليط البصل والثوم، ورشي نصف الجبن، ثم البندورة وبقية البصل والثوم وبقية الجبن. ضعي كريات من الزبدة على السطح، وغطي البيركس بورقة ألمنيوم، واطهيها في الفرن لمدّة نصف ساعة. ارفعي الورقة واتركيها في الفرن إلى أن يطرى الباذنجان (عشر دقائق تقريباً). يُقدَّم مع الأرز.

شقف البنجاب

مستوحى من نكهة وطعم الهند. يمكن تنويع النباتات حسب الذوق، وهو يكفي لأربعة أسياخ كبيرة.

المكوّنات:

مرطبان قلوب خرشوف مسبّحة بالزيت (6 - 7 أوقيات)

بصلة صغيرة

نصف قرن فليفلة حمراء

نصف قرن فليفلة خضراء

حبّة كوسا متوسطة

ست حبات فطر كبيرة

أربع قطع توفو (مكعبات)

نصف ليمونة

صلصة كاري سريعة (رقم 30)

التحضير:

اغسلي وجفّفي وقطعي الخضراوات إلى قطع كبيرة، ضعيها بالتناوب في الأسياخ، ورشيها بزيت الخرشوف وعصير الليمون. سخني الفرن (350 درجة) واطهيها لمدّة عشرين دقيقة. قدميها مسبحة بصلصة الكاري.

ريسوتو دي لوري

جميع مكوناتها أفروديتية! بهذه الوصفة أغرت لوري بارّا، المرأة التي وضعت تصميم الخط لهذه الكتاب (كلّ شيء بيننا كأسرة)، ابني، مقتلعة إيّاه من براثن الوحشة بعد طلاقٍ محزن...

المكوّنات:

فنجان أرز أربوري

فنجان فطر مفروم

فنجان فطر كاليامبا بورتوبِلي مفروم

ثلاثة فناجين مرق خضار

ملعقتا زبدة

أربع ملاعق زيت زيتون

ثلاث ملاعق بصل مفروم ناعم

نصف فنجان جبن بارمي طازج مبشور

ملعقة ثوم مبشور

ملعقة زيت زيتون مطعّم بالكمأة (اختياري)

ملعقة إكليل جبل مفروم

نصف ملعقة جوز طيب مبشور (طازج) صغيرة

ملح

التحضير:

سخّني المرق. ارفعيه عن النار. ضعي ثلاث ملاعق زيت وملعقة زبدة في مقلاة، ثم اقلي البصلَ والثوم والفطر والكاليامبا. ضعيها في صحن على انفراد. ضعي في المقلاة ذاتها بقية الزيت والزبدة واقلي الأرز قليلاً، وأضيفي أكليل الجبل وجوز الطيب والمرق شيئاً فشيئاً على نارٍ هادئة، وحرّكيه من حين لآخر. اطهيه لعشرين دقيقةً، وأضيفي على الفور الكاليامبا والفطر إلى المقلاة. حركيه وأضيفي

إليه بقية المرق، واطهيه لمدّة عشر دقائق أخرى وحرّكيه. حين يصبح الأرز طرياً (يجب ألا يبقى جافّاً) صبّي نصفَ فنجان نبيذ أحمر، والزيت بطعم الكمأة، واطهيه لعدّة دقائق أخرى. أضيفي الجبن المبشور وقدّميه ساخناً.

عُقْبات(*)
نهاية سعيدة

بعد عشاء إيروسي قاد الحبيبين ملعقة ملعقة عبر عتبات وألعاب الحبّ حتى الفراش، لا بدَّ من نهاية سعيدة: العُقْبة. فالعقبة تتوِّج الحفل الماجن: مانغا مؤجّجه بالروم، أو نافعة (نوع من الحلوى profiteroles) محشوّة بتوت العليق ومغطاة بطبقة من الشوكولا القطيفية...

في المطاعم الفاخرة يوجد عادة طبّاخ متخصّص بالحلوى فقط، وهو مواطن محظوظ يقضي أيّامه بين روائح التوابل، والكريما الطازجة، والفواكه، وكعك الفاكهة (تارت)، والحلوى، أي تماماً ماأودّ عمله أنا كي أكسب عيشي. والحلوى بالنسبة للمائدة مثل الكونشرتات الباروّكية بالنسبة للموسيقى: فنّ رهيف. لكنّ السكّر وبيلّ، يسمّن، ينخر الأسنان، يدمّر البشرة، هذا كيلا نذكر مرض السكّر، والكوليسترول وأمراضاً أخرى لا تظهر للنظرة البسيطة، لكنّها على المدى الطويل مرعبة. تعلّمي صنع الحلوى بلطف وتقديمها بإحساس، لكن حاولي ألاّ تجرّبيها. السكّر مثل الدغدغات، ما أن يتملّكك طعمه حتى يتحوّل إلى إدمان. العبي بالملعقة مقلّبةً الحلوى في صحنك حتى تفقد كلَّ جاذبية، وارميها خفية تحت

(*) جمع عُقْبة وهي الصحن الأخير ويمكن أن تكون فاكهة أو حلوى.

الطاولة ـ من المناسب امتلاك كلب لمثل هذه الحالات ـ ، أو ببساطة لا تصبّيها وقولي لرفيقك إنّك تحتفظين بحصّتك منها للألعاب الإيروسية. ليس هناك ما هو أكثر أفروديتية من زبد بالشوكولا *mousse au chocolat* على الجسم، لكن حاولي أن تكون حصّتك، لأنّك إذا وضعتها على الآخر فعليك أن تلعقيها، وهي تحتوي على حريرات كثيرة. بعد اللعب بالحلوى في الفراش، جهّزي حمّاماً لاثنين، ساخناً جيّداً وبأملاح عطرة. ضعي موسيقى جيّدة، وأشعلي شموعاً، وصبّي شمبانيا في كوب واحد. (كلّ ذلك سهل الكتابة لكنّه في الحياة العملية لا يعطي نتيجة: إذ يبرد الماء في الحوض، وينام رفيقي بينما أحاول إزالة الشوكولا عن الملاحف).

الحلوى نقطة ضعف صارعتها بقسوة في حربٍ بلا هوادة، بدأتها ما أن وعيث أنّ لي أسناناً. إنّها رذيلة أسوأ من الكحول أو المخدِّرات، لأنّها شرعية ولا تعتبر خطيئة ويمكن ارتكابها جهاراً. ولأن كلّ حبّة سكاكر تمرّ مباشرةً إلى الوركين يُدفع ثمنُها فيما بعد حميات ورياضة بدنية. وُلدت في زمن خاطئ. ماذا حلّ بذلك المثل الذي يقول «السمنة جزء من الجمال». إن مكاني بين قماش رسّام انطباعي، إلى جانب الحوريات المكتنزات، أو في أبيات شاعرٍ عربي، بين محظيات مكورات متغذيات على العسل والجوز، أو بين صفحات كاتب فيكتوريّ، كانت خيالاتُه الإيروسية عَجْزاً مكوَّراً لامرأة مُرضِيَةٍ، كان يداعبها بريشة طاووس. أعرفُ أن الريشُ مثل البخور، مضت تقليعته منذ الستينات، لكنّ لم يُكتَشَف شيء حتى الآن ليحلّ محله. أية شياطين أفعل في كاليفورنيا في نهاية هذا القرن؟ الجميع يعيش هنا مهووساً بالصحّة والجمال، ففي السادسة صباحاً يجري جيراني في الشوارع، مع أنّه ليس هناك من يلاحقهم، بسراويلهم القصيرة وأجهزة في معاصمهم لقياس رَوْعَ القلب. أعتقد أنّه كلّما زاد نبضه في الدقيقة كلّما تخلّص أكثر من الشحوم ونمت العضلات أكثر، لكنّني لستُ واثقة، لأنّني وعلى الرغم من أنّ قلبي يعيش خبباً ليس عندي عضلة واحدة ظاهرة في كلّ جسدي.

كان هذا الفصل أصعب فصول كتابي. أحلم «بالعُقْبات» في الليل، وأقضي النهارات في دراسة الوصفات، بينما أُمّي تُحضِّرها في المطبخ وبقية الأسرة تتمتّع بها. منذ شهور لم أجرِّب أيّ نوعٍ من الحلوى، لكنّني أفكّر بها دون انقطاع. عليّ ألاّ أشكو، فمعظم صديقاتي الخمسينيات يحدث لهنّ الشيء ذاته مع الجنس... بقليلٍ من الحظّ سأُقبَل قريباً في دائرة النساء سائطات الذات في حيّ. (بالمناسبة ظهر منذ أسبوع إعلان في الصحيفة في سان فرانسيسكو يطلب ساديين ومازوخيين لفيلم خلاعيّ. تقدّم أربعة ساديين وتسع وستون مازوخياً).

أعتقد أنّه من غير المجدي تعقيد الحياة بتحضير «العُقْبات»، فيكفيك ما عليك من ضرائب، ووفِّري الطاقة لممارسة الحب، أليس هذا هو الهدف من العشاء الأفروديتي؟ لنتذكّرَ أنَّ الزي هو الذي يصنع الراهب: وتقديم العقبة أهمّ من طعمِها. أيّ شيء يتحسّن بتسبيحه بالمشروب الروحي، وخاصّة إذا أُشعِل بعود ثقاب، أو إذا قدِّم في كوبٍ عالٍ، مزيَّنٍ بكريما شانتلي. وإذا بحثت عن شيء أكثر تأثيراً، ففكِّري في أشكالٍ موحية، مثلاً قرن موز وزوج من كرات البوظة الموضوعة بشكلٍ استراتيجي. أبقي عندك في البيت دائماً فاكهةً طازجة معلَّبة، وبوظة، ورشفات مشروب، وشوكولا لصنع الصلصات وبسكويت للزينة، فبهذا تخرجين من الحرج إذا لم يكن هناك وقت للانشغال بوصفات بانتشيتا، التي ليست شاقّة بشكل عام.

صلصات وكريمات حلوة

الصلصات الحلوة بشكل عام بلورية، وكثيراً ما تحتوي على الغلوكوز أو شراب الصمغ. وهي تُحضَّر من الفاكهة الطازجة أو المحفوظة بالمربى والمكوِّنات الأفروديتية الأخرى، كالعسل والشوكولا، والقهوة والبهارات. يمكن أن تُحفَظ لعدَّة أيام مغطاة في الثلاجة. فالكريمات تحتوي على الحليب أو القشدة، وكثيراً ما تُكثّف ببياض البيض أو دقيق الذرة الناعم جدّاً. ويجب الانتباه إلى حرارة السائل حين استخدام البيض، حيث يجب أن يكون ساخناً لكن ليس مُغلى، كي تتكثّف الكريما دون أن تفرط. وما يحتوي منها على كريما طازجة لا يمكن الاحتفاظ به لأكثر من يومين أو ثلاثة.

كريما إنكليزية كاستارد

تعتبر هذه الكريما ركيزة لكريمات أخرى كثيرة، لذلك ما من أحد يحترم نفسه يمكن أن يجهلها. فنسيجها حرير بشرة شابّة جدّاً، ولها لون عاجي جميل، وطعم رهيف يمكن تغييره بإضافة مشروب اللوز والبرتقال الروحي (ليكور) إلخ، ونكهة القهوة، أو الشوكولا، أو توابل مثل الفانيلا، والقرفة، والقرنفل العَطِر وأخرى غيرها.

المكوِّنات:

فنجانا حليب

أربع صفارات بيض

نصف فنجان سكّر

ذرّة قشر ليمون

التحضير:

سخّني الحليب، والسكر وقشر الليمون دون أن تغليه في قدر مزدوج القاع، فوق الماء وليس داخله، كي تكون الحرارة مناسبة. اخفقي صفارات البيض، وأخرجي ما يعادل نصف فنجان حليب ساخن، واسكبيه قليلاً قليلاً فوق الصفارات وأنت تحرّكينها طوال الوقت. أضيفي الخليط السابق إليها واطهيها وأنت تحرّكينها دائماً، إلى أن تتكثّف. ارفعيها عن النار، وارفعي قشر الليمون، ثم نكّهيها بالمشروب الروحي والتوابل حسب ذوقك، إلخ، واتركيها تبرد. حرّكيها من حين لآخر كي لا تتشكّل قشدة. تستطيعين الاحتفاظ بها في البرّاد لعدّة أيام.

سابايون

كريما مشروب روحي تقدّم عادة فوق البوظة، أو وحدها، في أكواب صغيرة مع بعض البسكويت.

المكوّنات:

خمسة صفارات بيض

نصف فنجان سكّر مطحون

فنجان نبيذ مرسالا (أو أي نبيذ أبيض حلو آخر)

ربع فنجان مشروب روحي حلو (كيرش، روم، كوراساو أو ما عندك).

التحضير:

اخفقي صفارات البيض حتى تصبح بيضاء تقريباً. أضيفي النبيذ الأبيض قليلاً فقليلاً وأنت تخفقينها دائماً. ضعيها على النار في قدر مزدوج القاع وأنت تخفقينها دائماً بمخفق يدوي (يفضّل

الكهربائي) إلى أن تحصلي على خليط متجانس وكثيف. يجب أن يزداد الحجم إلى الضعف تقريباً. أضيفي المشروب الروحي. اخفقيها لخمس دقائق أخرى وقدّميها على الفورِ ساخنة في أكواب (لا يمكن الاحتفاظ بها).

صلصة الشوكولا

إنّها صلصة أخرى لا غنى عنها. إن أيّة بوظة مقدّمة في كوب، ومسبّحة بالشوكولا ومتوّجة بفص جوز أو كرزة بالماراسكينو، تتحوّل إلى عقبة فاخرة، ويمكن تنكيهها بالفانيلا ومشروب الفواكه الروحي (ليكور)، وخلاصة اللوز، إلخ. ثمَّ إنّ هذه الصلصة أفروديتية جدّاً، وخاصّة حين تلعق عن أصابع الحبيب.

المكوّنات:

200 غرام من الشوكولا المرّة

ثلاثة أرباع الفنجان ماء

نصف فنجان من السكّر

ملعقة مفعمة من الزبدة

التحضير:

أذيبي الشوكولا مع السكّر والماء في قدر مزدوج القاع على البخار. حرّكيها وانتبهي كيلا تحترق. وحين تحصلين على كريما كثيفة ومتجانسة أضيفي الزبدة ونكّهيها على ذوقك.

كريما الموكا

مثل كريما الشوكولا، تفيد لإكساء عقبة ما بكساء الاحتفالية في حالات الحرج.

المكوّنات:

ربع فنجان قهوة مركّزة جيّداً

صفار بيضة واحدة

ملعقة سكّر واحدة

ملعقة شوكولا مبشورة

نصف فنجان كريما طازجة

التحضير:

اخفقي الصفار مع السكّر والقهوة، واغليها حتى تصبح كثيفة في قدر مزودج القاع، فوق ماء يغلي، ثم ارفعيها عن النار وأضيفي الشوكولا. حرّكيها حتى تنحلّ جيّداً، وأضيفي الكريما. يمكن أن تُقدَّم ساخنة أو باردة.

عسل توت العليق

مثالي للبوظة والفطائر المحشوة بكريما شانتلي أو ريكوتا. وتوت العليق ثمرة حسية وهشّة، يجب ألاّ تُغلى أبداً إلا حين تُصنَع للحفظ.

المكوّنات:

فنجانا توت العليق

فنجان سكّر

نصف ملعقة غلوكوز صغيرة

ربع فنجان ماء

التحضير:

اصنعي قطراً كثيفاً من السكر والغلوكوز وربع فنجان الماء. اتركيه يبرد. مرّري توت العليق بالخلاّط، ثم اجمعيه مع القطر.

صلصة التفاح

المكوّنات:

فنجان صلصة التفاح (اشتريها في مرطبان أو علبة. يمكن أن

تكون مربى تفاح الطفل)

ملعقة قرفة صغيرة

ذرّة قرنفل عَطِر مطحون

ذرّة زنجبيل مطحون

ملعقتا سكّر مسحوق

برتقالة كبيرة، مبشورة مع عصيرها

التحضير:

سخني على نارٍ هادئة مربّى التفاح أو صلصته مع جميع المكوّنات الأخرى حتّى يغلي. ارفعيه عن النار، واتركيه يبرد.

صلصة العسل

المكوّنات:

فنجان ماء ساخِن

ملعقة دقيق ذرة

نصف فنجان عسل

ملعقتا زبدة

ملعقة ليمون مبشور صغيرة

التحضير:

أذيبي دقيق الذرة في ماء بارد، واطهيه على نار هادئة، ثم أَضيفي العسل والزبدة وبشر الليمون. اخفقيها حتى تحصلي على صلصة ناعمة.

زفرة الموز

المكوّنات:

تفاحة مقشرة خالية من البذور

قرن موز

بياض بيضتين

ثلاث ملاعق سكّر

ملعقة عصير ليمون

ملعقتا روم

التحضير:

ضعيها جميعاً في الخلاّط واخفقيها جيّداً. قدِّميها على الفور فوق قطعة بسكويت مشبعة بالقطر. لا يمكن أن تدوم طويلاً لأنّ الموز يسوّد لونه.

صلصة النبيذ الأحمر

مختلفة عن السابايون. تُقدّم ساخنة فوق قطعة من بسكويت منتفخة أو بوظة، وخاصة بوظة الفانيلا أو القرفة.

المكوّنات:

نصف فنجان من النبيذ الأحمر الجيّد

نصف فنجان ماء

أربع ملاعق سكّر

ملعقتا زبدة

ملعقة دقيق ذرة

قطعة قرفة

قطعة قشر ليمون

ذرّة ملح

التحضير:

ضعي جميع المواد ما عدا الزبدة في مقلاة واجعليها تغلي على نار هادئة لمدّة أربع دقائق وأنت تحرّكينها. ارفعيها عن النار. ارفعي قطعة القرفة. أضيفي الزبدة وحرّكيها كي تذوب، ثم قدّميها ساخنة.

صلصة المشمش

يمكن أن تصنع من الدراق وفواكه أخرى معلَّبة أيضاً. وهي ترافق بشكل جيّد الولائم والفطائر، والبسكويت والخبز المحمَّص الفرنسي والبوظة إلخ.

المكوِّنات:

فنجانا مشمش بالقطر، معلّب، دون عصيره

نصف فنجان شيري (أو مشروب البرتقال الروحي«ليكور»)

ذرّة ملح

ملعقة عصير ليمون صغيرة

التحضير:

اخلطيها جميعاً في الخلاّط. اطبخيها على البخار (قدر مزدوج القاع) إلى أن تغلي، ثم قدّميها ساخنة جيّداً.

صلصة الروم

اخترعها الإنكليز لمهلبية الخوخ *plum pudding*، وهي قنبلة حريرات حقيقية. تستطيعين استخدامها لعقبات أخرى أقل فتكاً.

المكوّنات:

ثلاث بيضات مع صفار واحد

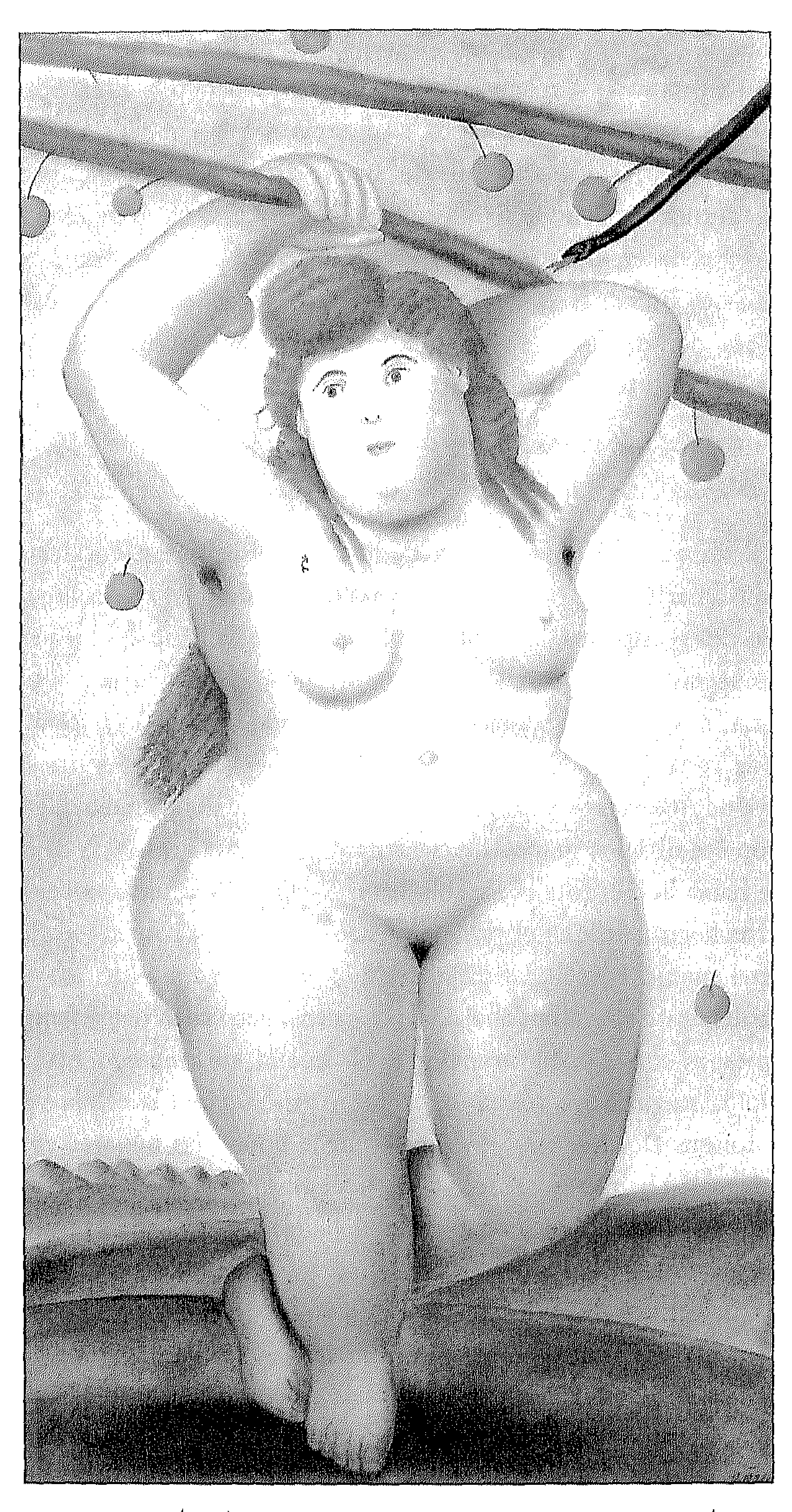
أربع ملاعق ماء

أربع ملاعق سكّر

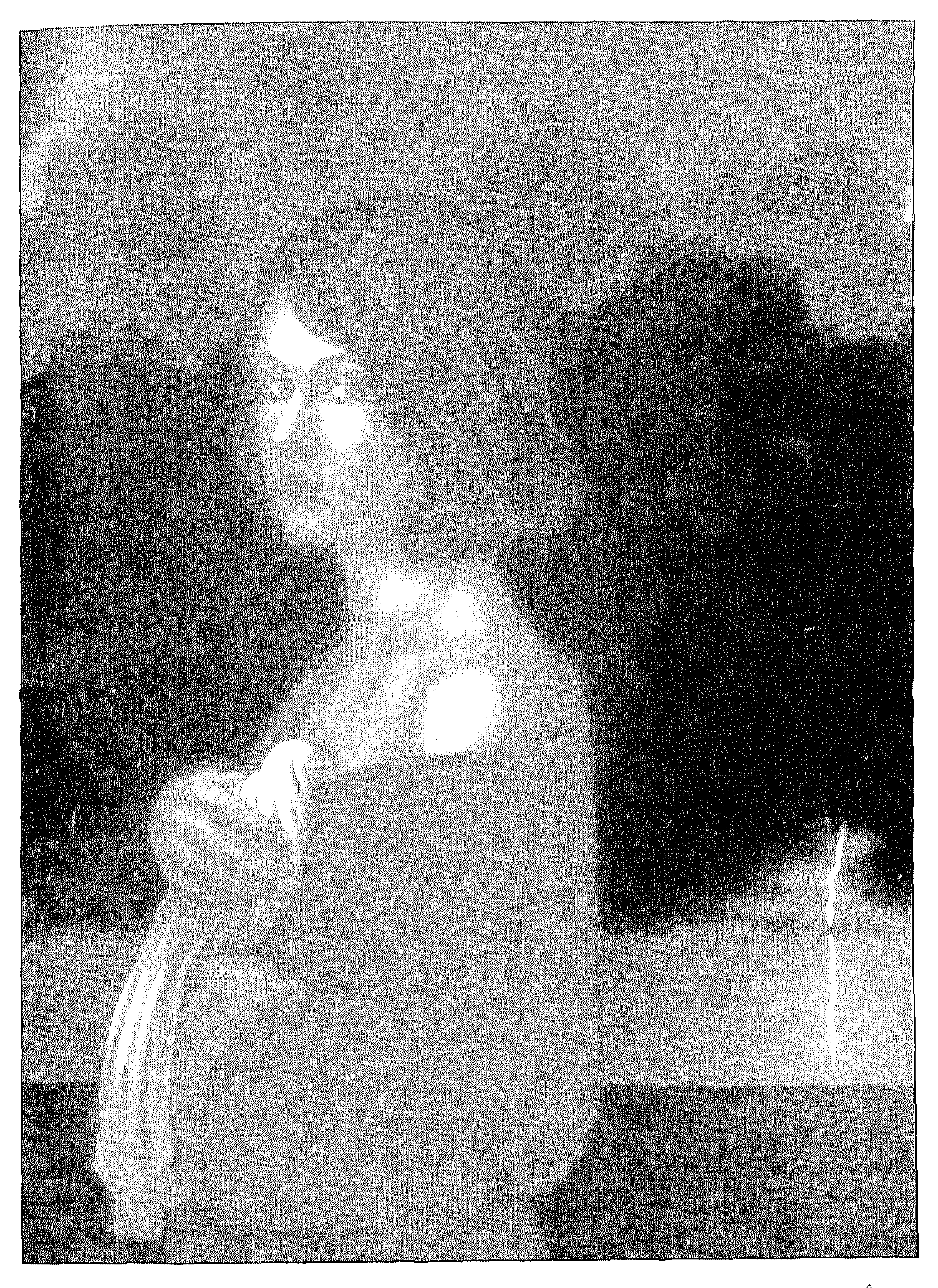
أربع ملاعق روم

التحضير:

ضعيها جميعاً في قدر مزدوج القاع فوق ماء يغلي، واطبخيها وأنت تحرّكينها باستمرار حتى تحصلي على صلصة كثيفة، ثم قدِّميها على الفور.



«حواء» ـــــــــــــــ فرناندو بوتيرو



«امرأة فاتنة» ـــــــــــــــــــــــ مارتن مادوكس

العقبات

هذه الوصفات لحبيبين عذبي المزاج، ومستعدين للتلذذ بالعقبة برقّة وهدوء. حاولنا تقديم وصفات أفروديتية، سهلة وسريعة، لكنّنا لا نستطيع أن نلغي عيّنةً من الفطائر والنفيخة والزبد، لأنّه ما من طبّاخ يحترم نفسه يمكنه أن يجهل هذه الأعمال الماهرة.

ملذات الدراق

موحية: إذ تبدو كأثداء.

المكوّنات:

حبّة درّاق كبيرة وناضجة مقشرة

علبتا شراب ليمون مثلج

حبتا كرز بالماراسكينو

ملعقة مشروب روحي (ليكور) ماراسكينو

كوب شمبانيا وردية

التحضير:

قطّعي حبة الدراق نصفين واسحبي البذرة. ضعي كل نصف في كوب واسع الفم، وزيّنيهما بكتلة شراب مثلج مع حبّة الكرز، وصبّي فوقها قليلاً من مشروبه الروحي، أي الماراسكينو (ليكور). املئي الكوب بالشمبانيا وقدميه على الفور.

الإجاص السكران

كانت العقبة المفضّلة لعمّتي القديسة تِرِسا، التي وعلى الرغم من روحها البلورية كانت تكتسبُ نظرتُها بريقاً مغناجاً حين يقدمون إليها هذا الإجاص.

المكوّنات:

إجاصة كبيرة، ناضجة ومقشرة، مشطورة نصفين

نصف ليمونة مع عصيرها وبَشْرِها

ملعقتا جبن ريكوتا

ملعقة عسل

ذرّة مسحوق جوز طيب

ملعقتا سكر

كأس نبيذ أحمر

قطعة قرفة

التحضير:

جوّفي قلب الإجاصة وشرّبيها بالليمون كيلا يسودّ لونها، واحشيها بخليط الريكوتا والعسل وبشر الليمون وجوز الطيب. احفظيها في البراد، واعملي من النبيذ والسكر والقرفة شراباً كثيفاً وعَطِراً. أفرغي النبيذ الساخن فوق الإجاصة المثلجة وقدميها على الفور.

الكوب الاستوائي

سريعة وغريبة.

المكوّنات:

مانغا ناضجة ومقشرة دون بذرتها

موزة مقطعة

فنجان كريما كثيفة

ملعقتا سكر

نصف فنجان توت العليق

ملعقتا مشروب كاسيس الروحي (ليكور)

التحضير:

اطحني في الخلاط جميع المكوّنات باستثناء توت العليق. جمّديها لساعتين، ثم أخرجيها واخفقيها بالخلاط من جديد. قدّميها باردة جدّاً في أكواب متوّجة بتوت العليق.

تاج محل

تعرفين أنّ الزعفرانَ أفروديتيّ، لكن هل كنت تعرفين أنّه يُستخدم في العقبات؟

المكوّنات:

تفاحتان حمراوان

ربع فنجان ماء

فنجان سكّر

ملعقتا عصير برتقال

ذرّة زعفران مسحوق (أو ثلاث فتائل)

ملعقتا غران مارنيير

أربع ملاعق كريما شانتلي

التحضير:

اغلي الماء والسكر وعصير البرتقال والزعفران حتى تصل حدّ السكريات الصافية. أضيفي إليها التفاحتين المقشورتين دون بذورهما، والمشطورتين إلى أربعة أقسام. اطهيهما على نارٍ هادئة

لمدّة عشر دقائق، وحرّكيهما كي يتساوى لونهما. ارفعيهما واتركيهما تفتران ورشّيهما بالغران مارنيير. ضعي شطائر التفاح في أكواب عالية، ثم زيّنيها بكريما شانتلي (كريما طازجة مخفوقة بالسكر غير المحسوس والفانيلا).

التفاح الساحر

هذه عقبة تعجب جميع الرجال وتُحضّر بسهولة.

المكوّنات:

تفاحتان حمراوان كبيرتان ومقشرتان

ملعقتا حليب مركّز

ملعقتا سكر صغيرتان

كوب شيري صغير

ملعقة زبدة

ملعقة عصير ليمون

قشر ليمون وقرفة وقرنفل عَطِر

حبّتا كرز وعودا قرفة صغيران

التحضير:

انقعي التفاح في ماء بارد مع الليمون لمدّة عشر دقائق. ادهني بالزبدة صحني بيرِكس فرديين ورشي السكر في داخلهما. انزعي نواة التفاحتين وضعي كلّ واحدة منهما في وعائها. املئيهما بالحليب المركّز، والليمون والقرفة والقرنفل العَطِر. بللي التفاحتين بالمشروب الروحي وبقطعة من الزبدة، ثم غطّي الصحنين بورق النايلون الشفاف. اطهيهما في جهاز الموجات الصغرى (الميكرو ويف) لمدّة سبع دقائق. أخرجيهما، ثم فتّريهما وزينيهما بالكرز وبعض القرفة. تجنّبي وضعهما في البرّاد كيلا تتجمد الزبدة.

نهد الغرّة

الاسم الحقيقي هو نهد الراهبة، لكن ولأسبابٍ أدبية انتقينا اسماً أكثر إيحاءً.

المكوّنات:

فنجان خوخ مفروم ناعم

بياضُ أربع بيضات

أربع ملاعق سكّر مطحون

ربع ملعقة من خلاصة الفانيلا

التحضير:

اخفقي بياض البيضات، ورشي بعد قليلٍ السكّرَ المطحون. أضيفي خلاصة الفانيلا، ثمّ الخوخ المفروم الناعم. صبيها في قالب مدهون بالزبدة، وضعيها في الفرن (نار معتدلة) لمدّة ساعة. تُقدَّم مع الكريما الإنكليزية أو كريما شانتلي.

مدام بوفاري

بطلة فلوبير الطائشة هي التي أوحت بهذه العقبة.

المكوّنات:

فنجان طافح جيّداً بالكرز والفريز والفرامبواز والكشمش الهندي مخلوطة

ثلاث ملاعق سكّر

ملعقتا كيرش

ملعقة بشر ليمون صغيرة

ثلاث ملاعق كريما الجبن

أربعة أقراص بسكويت بالشمبانيا مطحونة

نصف قرن موز

التحضير:

انزعي بذرة الكرز، واجمعيها مع بقية الفاكهة والسكر، واغليها لمدّة ثماني دقائق. ارفعيها وصفّيها واحتفظي بالمرق، واتركيها تبرد. اخفقي الجبن بشوكة، وأضيفي بشر الليمون والبسكويت المطحون. أضيفي مرق الطهي والكيرش مشكّلة كريما طريّة. ضعي منه في قاع الأكواب وغطيه بالفاكهة الحمراء قبل تقديمه. قطّعي الموزَ دوائرَ وزيّني بها هذه العُقْبة.

كريما كاتالونية

توجد مجموعة كبيرة منها، سنقدّم أسهلها صنعاً وهي لا تخطئ. يجب صنعها باكراً.

المكوّنات:

فنجانا كريما

صفار ست بيضات

ست ملاعق ممسوحة من السكر

ملعقة طافحة جيداً من السكر الأشقر

ربع ملعقة صغيرة من الفانيلا

التحضير:

سخني الكريما في قدرٍ مزدوج القاع مع السكر الأبيض والفانيلا. يجب ألا يغلي الماء بقوّة. أضيفي الصفار المخفوق وأنت تحرّكينها دون توقّف، ثم ارفعيها حين تتكثف وبرّديها في الثلاجة (ثماني دقائق)، وحين تتجمّد جيّداً انثري فوقها السكّر الأشقر. ضعي الفسقية فوق أخرى فيها ثلج ناعم. انقليها إلى الفرن تحت النار العليا كي يذوب السكر (2 ـ 3 دقائق)، ثم اسحبيها وجمّديها من جديد حتى لحظة تقديمها.

زَبَد فينوس

عقبة صيفية طازجة تُخرج من المآزق.

المكوّنات:

قرن موز واحد

نصف تفاحة

نصف برتقالة: عصيرها

حبّة كيوي مقشرة

بياض بيضة

أربع ملاعق سكّر

ملعقة من مشروب النعناع الروحي (ليكور).

شريحتا ليمون رقيقتان

نصف ليمونة: عصيرها

التحضير:

قشري الفاكهة وضعي المكونات جميعها في الخلاّط، باستثناء شريحتي الليمون. اخفقيها جيّداً لثلاث دقائق. ضعي الكريما الناتجة في كوبين عاليين، وزينيهما بشريحتي الليمون على حافة الكوبين.

قنبلة الكاريبي

هذه الوصفة كثيرة بالنسبة لشخصين، ويمكن تقديمها لحفل ماجن صغير.

المكوّنات:

نصف حبّة أناناس طازجة مع أوراقها، مقطعة شاقولياً

حبّة مانغا مفرومة على شكل مكعبات

قرن موز على شكل شرائح دائرية

حبّة مندرين (فصوص)

نصف فنجان جوافة

ثلاث ملاعق سكّر

عصير نصف ليمونة

ملعقتان من مشروب الكوراساو الروحي (ليكور)

فنجان بوظة الفانيلا

ملعقتا جوز هند مبشور

التحضير:

فرّغي حبّة الأناناس، ثم قطِّعي الأجزاء التي تؤكل منها إلى مكعبات، واحفظي القاعدة في مكان بارد. اجمعي مكعبات الأناناس مع المانغا والمندرين والجوافة، وأضيفي شرائح الموز المنقوعة بالليمون كيلا يسودّ لونها، ثم تبليها كلّها بالسكّر والمشروب الروحي. احشي قعر حبّة الأناناس بالبوظة وغطيها بالفاكهة. انثري فوقها بشر جوز الهند، وضعيها في الثلاجة كيلا تذوب البوظة.

كارلوتا الحبيبين

مشبعة بالأفروديتيات: شوكولا، جوز، قهوة، مشروب روحي (ليكور)، وبيض!

المكوِّنات:

أربع قطع بسكويت بالشمبانيا (أو بسكويت ناشف) مسحوقة

بيضتان

قطعة شوكولا مرّ (75 غ)

ملعقتا جوز مطحون

ملعقتا سكّر

ملعقتا زبدة

نصف فنجان قهوة سوداء مركزة

ملعقة كونياك

التحضير:

قطّعي الشوكولا وأذيبيها في قدرٍ مزدوجِ القاع مع ملعقتي ماء، ثم أضيفي السكّر والزبدة. اخفقيها جيّداً، وأضيفي صفاري البيضتين واحداً فواحداً. اطهيها لمدّة خمس دقائق، ثمّ ارفعيها. اخفقي البياضين الجامدين، وأضيفيهما إلى الشوكولا مع الجوز. أضيفي القهوة والكونياك والبسكويت بنعومةٍ، ثم ضعيها في كوبين عريضين وزيّنيهما بكريما الشانتلي.

زَبَد الشوكولا

إنّها عقبة أفروديتية بلا منازع، ولا غنى عنها في المطاعم الجيّدة وفي دعوات الحبّ الرسمية. هناك صيغتان لهذه العقبة، سنقدّم هنا أبسطهما. وإذا تفتّتت فلا تعلّقي، تظاهري بأنّها جاءت تماماً كما تبغين وقدميها في كوبين. وإذا خرجت مريعة فاستخدميها كغسول للتدليك الحسيّ.

المكونات:

مئة وسبعون غراماً من الشوكولا المرّة

ثلاث ملاعق قهوة قويّة

بيضتان، صفاران وبياضان مخفوقان بشكل منفصل

نصف فنجان كريما كثيفة

ملعقة من مشروب البرتقال الروحي (ليكور)

بضع قطرات فانيلا

التحضير:

أذيبي الشوكولا في القهوة على نارٍ هادئة، ثم حرّكيها، واطهيها مع الصفارين لمدّة دقيقتين. ارفعيها واتركيها تبرد،

وأضيفي بياض البيضتين، والكريما والفانيلا والمشروب الروحي. ضعيها في كوبين للتثليج، ويمكنكِ تزيينهما حسب ذوقك.

بافاريه العربي

يتكوّن البافاريه من بياض البيض المخفوق مع العسل الأسود والهلام ونكهة (القهوة المركزة أو الليمون أو الشوكولا) أو عصيدة الفاكهة والجوز شبه الكثيفة. أما النتيجة فتتعلّق بالنسَب وبجودة الخفق، ويفضل الخلاط الكهربائي. يُبرّد البافاريه ضمن قالب في الثلاجة لعدّة ساعات، وقبل أن يرفَع من القالب يُمرّر على الماء الساخن كي يسقط بسهولة في فسقية التقديم. شغّلي خيالك لصنع بافاريه متنوع، وهنا نقدّم لكِ نموذجاً.

المكوّنات:

بياض ثلاث بيضات

فنجان ونصف سكّر

ربع فنجان ماء

ثلاث ملاعق ممتلئة من مسحوق الهلام (جيليه)

نصف فنجان كريما كثيفة مخفوقة

فنجان صغير من القهوة المركزة المخفوقة

فنجان شوكولا مرّة

خلاصة الفانيلا والروم

التحضير:

اصنعي عسلاً أسودَ بالماء والسكر وبعض قطرات الفانيلا والروم. واخفقي بياض البيضات الجامدة (مثل الثلج). اسكبي العسل الأسود شيئاً فشيئاً فوق البياض واخفقيهما بنعومة إلى أن يبردا. ضعي الهلام على القهوة والشوكولا الحارة، ثم ضعيها فوق البياض باستخدام المصفاة. أضيفي أخيراً الكريما وأنت تحرّكينها بنعومة.

فرّغي الخليطَ في قوالبَ فردية مبلّلة مسبقاً وثلّجيها. ولكي تقدّمينها ارفعيها من قوالبها وغطيها بالكريما الإنكليزية.

فطائر محلاة (كرِبْه)

إنّها كعكات صغيرة ناعمة تبدو أحياناً شفافة. ومخفوقها - قوام كريما صافية - يمكن أن ينكّه بمشروب روحي. وكي تكون الفطائر سهلة يجب أن تصنع في قوالب الكعك، أو المقلاة الساخنة جيّداً، والمدهونة قليلاً بالزبدة أو الزيت. استخدمي ملعقة كبيرة لكلّ فطيرة. وما أن تُطهى قليلاً (دقيقة واحدة) حتى تُقلب لتطهى من الجانب الآخر. إذا خرجت الفطيرة الأولى سميكةً أضيفي إلى المخفوق قليلاً من الحليب. ينصح بصنع ضعف الوصفة وحفظ ما لا يستخدم منها في الثلاجة ملفوفاً بورق الألمنيوم للاستخدام اللاحق، بل ويمكن تجميدها. هذه الوصفة لعشر وحدات.

المكوّنات:

بيضة

فنجان حليب

ثلاث ملاعق طافحة من الطحين

نصف ملعقة ممسوحة من السكر

ذرّة ملح

نصف ملعقة فودكا (بيسكو، روم أو أي مشروب روحي آخر.)

التحضير:

اخفقيها كلّها في الخلاّط حتى تختفي الكتل. اتركي الخليط يرقد لمدّة نصف ساعة. سخّني قالب الفطائر بقليل من الزبدة أو الزيت (من المناسب استخدام الملقط)، ثم اسكبي ملعقة كبيرة من الخليط وحرّكيه لبسطه. اقلبيه ما أن ينفصل (دقيقة) لطهيه من الجانب الآخر.

فطائر سوزيت

ستجدينها في جميع المطاعم الدولية الكبيرة. إذ تُقدّم مشتعلة وهذا ما يشكّل مشهداً مثيراً بحدٍّ ذاته. وهي ليست معقدّة جدّاً إذا ما كان كلّ شيء جاهزاً.

المكوّنات:

من ست إلى ثماني فطائر

خمسون غراماً من الزبدة

خمسون غراماً من السكر المنكّه بالفانيلا

عصير وبشر نصف برتقالة

أربع ملاعق غران مارنيير

أربع ملاعق كونياك (مثلث ومز)

التحضير:

أبقي على الفطائر فاترةً. سخّني الزبدة في مقلاةٍ صغيرة، وأضيفي السكرَ، نصف الكونياك، ونصف الغران مارنيير تدريجياً. أضيفي عصير نصفِ البرتقالة وبشرها. اغليها وأنت تحرّكين المقلاة فوق نار قوية لمدّة دقيقة، وستحصلين على عسلٍ أسودَ كثيف. خفّضي النار إلى حدودها الدنيا واطوي الفطائر أربع طياتٍ، ثم مرّريها بالعسل الأسود واحدة فواحدة حتى تتشرّبه. صبّي فوقها بقية المشروب الروحي وقرّبي منها عودَ ثقاب. قدّميها حين ينطفئُ اللهبُ. كلّ ذلك عملية مذهلة، نفّذيها قرب المائدة لإغواء ضيفكِ.

فطائر نويل

المكوّنات:

ستّ فطائر

ثلاث ملاعق جبن ذائب

ثلاث ملاعق ريكوتا

أربع ملاعق سكّر

ملعقة بشر ليمون

ذرّة جوز طيب

فنجان كرز معلب مع سائله

ملعقتا طحين ذرة

أربع ملاعق مشروب كرز روحي (كيرشْ)

التحضير:

اخلطي الجبن والريكوتا وملعقتي سكر مع جوز الطيب وبشر الليمون. ضعي طبقة من هذه العجينة في كلّ فطيرة ولفّيها. اغلي الكرز مع بقية السكر، ثم أضيفي طحين الذرة مذاباً في الكيرش وحركّيه جيّداً. احفظيه في مكان حار. ضعي الفطائر في الميكروويف لمدّة دقيقة، ثم أخرجيها وغطيها بصلصة الكرز الحارة، وقدّميها على الفور.

الذوّاقة (سيباريت)

هذه الفطائرُ اللذيذةُ أفروديتيةٌ مركّزة تماماً.

المكوّنات:

ستّ فطائر

فنجانا تين طازج مقشر

أربع ملاعق سكّر مسحوق

أربع ملاعق جوز مسحوق

ملعقتا كونياك

ذرّة جوز طيب

ستّ ملاعق كريما شانتلي

التحضير:

اهرسي التين بشوكة، واجمعيه مع السكر والجوز والكونياك وجوز الطيب. احشي بها الفطائرَ مربعةَ الشكل، ثم ضعيها في فسقية التقديم. ادخليها بعد دقيقة واحدة في فرن الميكروويف، ثم اسحبيها وزينيها بكريما الشانتلي قبل تقديمها.

مفاجأة سوكوف

أنّها عجّة بلهب الروم يمكن أن تنوّعيها حسب نزوات خيالك، والفضلات المتوافرة في الثلاجة.

المكوّنات:

ثلاث بيضات كاملة

بياض بيضة واحدة

ملعقة زبدة

ملعقة طحين أبيض

ذرّة ملح

ملعقتا تمر مقطّع دون نواة

ملعقتا زبيب أشقر من كاليفورنيا منقوع في الماء دون نواة

أربع ملاعق عسل

ثلاث ملاعق زبدة

كوب روم صغير

التحضير:

ذوّبي ثلاث ملاعق زبدة بالعسل لمدة ثلاث دقائق، وأضيفي إليها التمر والزبيب. اطهيها لمدّة ثلاث دقائق أخرى وانتبهي كيلا تلتصق، ثم ارفعيها واحتفظي بها ساخنة. اخفقي بياض البيضات

قليلاً، وأضيفي الصفار واحداً فواحداً، ثم أضيفي الطحين وذرّة ملح واخفقيها لدقيقتين. سخّني ملعقة زبدة في مقلاةٍ صغيرةٍ على نارٍ قويّة. اسكبي فيها المخفوق وحرّكيه بشوكة بدءاً من الوسط باتجاه الأطراف. افصلي بمزّاجةٍ أطراف العجّة وخفّضي النار، وحين يحمرّ عمقها ازلقيها في صحن. غطّيها بخليط التمر والزبيب. اطويها طيتين واحمليها إلى المائدة، وعند ذلك صبّي الروم المسخن مسبقاً فوقها وأشعليه.

نفيخة المشمش الحموي

كلّ طاهية تخاف النفيخة لأنّ وسطها يبقى نيئاً عادة، أو أنّه ينخفس ما أن تخرج من الفرن. وهذه مسألة دقيقة وأكيدة، حسناً... مثل كلّ ما يمكن أن يكون أكيداً في حياتنا.

المكوّنات:

ثلاث بيضات، فصل بياضها عن صفارها

ملعقة زبدة كبيرة

ملعقتا سكّر

أربع ملاعق خبز مبشور (أو لبّ بسكويت مسحوق)

أربع ملاعق مربّى المشمش

التحضير:

اخفقي السكر بالزبدة حتى يشكّل كريما، ثم أضيفي صفار البيض واخفقيها لدقيقتين أخريين. أضيفي المربى والخبز المبشور، وأخيراً بياض البيض الجامد كبياض حلوى البيض (المرِنغ). ضعي الناتج في قالب مزدوج مدهون بالزبدة. يمكن أن تكون القوالب فردية موضوعة فوق آنية بيركس مع قليل من الماء. ضعيها على نار معتدلة لخمس عشرة دقيقة، ثم قدّميها ساخنة مع صلصة المشمش الحموي.

الأرز بحليب العزاء الروحي

هل تتذكرين حلمي بالأرز بالحليب في بداية هذا الكتاب؟ لا أستطيع أن أتخيل عقبةً أكثر حسيّةً منه... هذه الوصفة لثمانية أشخاص عاديين، لكن يبدو لي أن من الجريمة تقليصها. فأنا قادرة على التهامها في جلسة واحدة دون أن يرفّ لي جفنٌ، ولا أرى سبباً لاختلافك عني أيتها القارئة أو القارئ. وإذا ما زاد منه تستطيعين حفظه في الثلاجة، وإذا ما امتدّ مزاجك فاستخدمي الباقي لتغطي بهذا الأرز بالحليب الشبقي حبيبك من قدميه إلى رأسه، والعقيه بعد ذلك ببطءٍ. ففي هذه المناسبة يكون هناك مبررٌ للحريرات.

المكونات:

نصف فنجان أرز

عشرة فناجين حليب

فنجانا سكّر

عود قرفة

ملعقة مسحوق القرفة

قشر ليمون

أربعة فناجين ماء فاتر

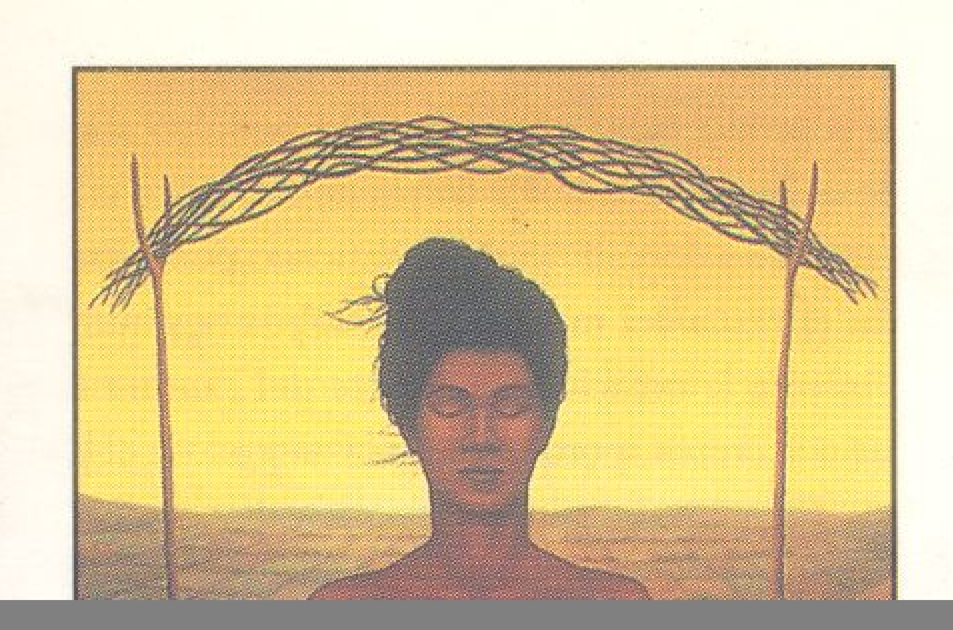
التحضير:

انقعي الأرزّ بالماء الفاتر لمدّة نصف ساعة، ثم صفّيه. اغلي الأرز بالحليب وعود القرفة حتى يطرى، لمدة نصف ساعة تقريباً. أضيفي السكرَ وقشر الليمون وتابعي الغليَ على نارٍ هادئة، وحركيه من حينٍ لآخر كيلا يلتصق لمدّة نصف ساعة أخرى تقريباً. ضعيه في فسقية، وبرّديه في الثلاجة، وانثري فوقه مسحوق القرفة قبل تقديمه.



* إيزابيل ألليندي: كاتبة تشيلية، ولدت في ليما من العام 1942، غادرت تشيلي منفية من عالمها وبلدها عقب انقلاب بينوشيه الدموي على الحكم الديموقراطي لسلفادور ألليندي، وعاشت تجربة الغربة والوحشة والتشرد، لكنها شقّت طريقاً مميزاً عبر الكتابة الروائية فأبدعت فيها، وهي الآن من أهم كاتبات أمريكا اللاتينية وأكثرهن شهرة.

* أصدرت حتى اليوم، وهي في الرابعة والخمسين من عمرها، الأعمال التالية: إيڤالونا، حكايات إيڤالونا، بيت الأرواح، باولا، عن الحب والظلال، الخطة اللانهائية، ابنة الحظ، وقد قدمنا العملان الأخيران ضمن سلسلتنا الروائية، واستمراراً لذلك نقدم لقرائنا عملها المهم أفروديت، الذي يعتبر تجربة فريدة في الكتابة كما سيلاحظ القارئ.



أرادت إيزابيل ألليندي في أفروديت أن تختلف،
فجاء اختلافها عزفاً منفرداً على مقام الرواية،
يحمل الكثير من نزوع الإنسان في مسيرة
الحياة التي يرسم إيقاعها موضوعان شغلا